

ESPECIAL

GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

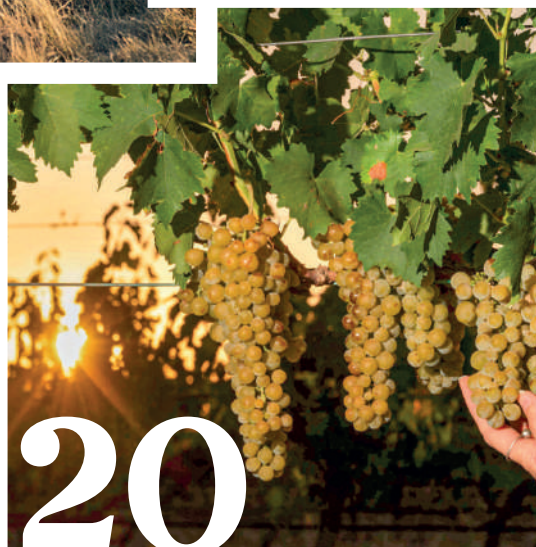
CAZA

Número 14 / Enero 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

Sumario

ESPECIAL CAZA



05

LA CAZA III
Antón Bernabeu

08

LERA, ENTORNO Y TRADICIÓN
Antón Bernabeu

12

ENTREVISTA:
EL FUTURO DE LA CAZA EN ESPAÑA
Antón Bernabeu

14

I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE GASTRONOMÍA CINEGÉTICA
Gastrocharlie

20

NUEVO AÑO
El Catacaldos

27

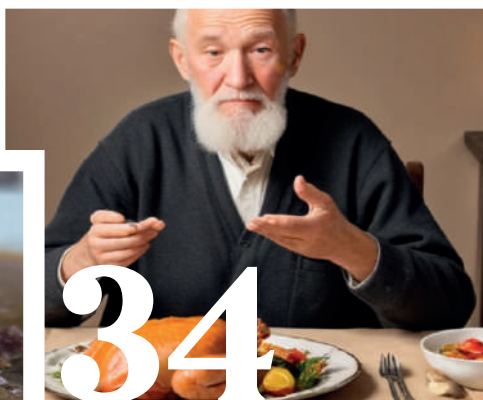
DIARIO DE UN CAZADOR
Carlos Hernanz



30



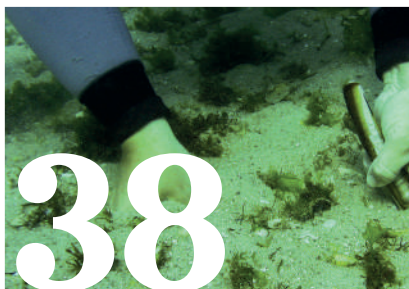
32



34



36



38



44

El equipo GastroÑam

COORDINADOR DE CONTENIDOS:
Carlos Hernanz

COLABORADORES:
Antón Bernabeu
Santi de Paul
Gastrocharlie
El Catacaldos
José Antonio Fidalgo
Fernando Rueda
Alfonso de la Hoz
Enrique Cubeiro



www.gastroñam.es

Revista GastroÑAM n°14
de ENERO de 2025

Todos los derechos reservados de la
marca.

Las opiniones expresadas en esta
publicación no son necesariamente del
propietario o editor. Ni el propietario ni
el editor se hacen responsables de cual-
quier cambio relacionado con el precio
de menús o platos que aparezcan en la
publicación.

Las imágenes que requieran atribución,
se mencionarán en los contenidos de la
revista.

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio

30

UN JABALÍ EN LA MESA DE NAVIDAD
Enrique Cubeiro

32

DE LA BOMBILLA
Alfonso de la Hoz

34

FELIZ NAVIDAD... SIEMPRE.
Santi de Paul

36

RECETAS ANCESTRALES
Mabel Scharfhausen

38

NAVAJAS DE LAS ISLAS CÍES
Carlos Hernanz

44

LES HISTORIES DE FIDALGO
José Antonio Fidalgo

Ha costado! Pero el invierno al fin llegó. Inmersos en las Fiestas navideñas, resulta complicado compaginar el trabajo en la revista con las celebraciones.

Por eso se duplica mi agradecimiento a los esforzados colaboradores que han sido más puntuales que nunca, sin detrimento de la calidad de sus trabajos.

Este mes está dedicado a la Navidad y a la CAZA.

Cuando publiquemos este número tendremos recién estrenado el Año. El 2024 ha sido un gran año, ha sido un año GastroÑam, que nuestros políticos no han sido capaces de terminar de jorobar. Seguro que recibirán carbón, pero nos merecemos algo mejor. 2025 será un gran año y no se trata de economía, se trata de bonhomía y honradez. Con eso creo que será suficiente.

Nosotros probablemente iremos transicionando, intentando compaginar el formato revista online con el formato Blog en Wordpress. También trataremos de crear una sección de vídeos sobre algunos de los grandes productos españoles (Ayyy si yo no fuera tan “zote” en asuntos informáticos...)

Como novedad, termina (de momento) la serie de recetas Ancestrales de Arte de Cocina, con infinito agradecimiento a Charo Carmona y a Fernando Rueda. En el futuro espero podamos retomar tan fructuosas colaboraciones. La nueva serie consistirá en ir publicando recetas de mi abuela sueca Mabel. Recetas con una antigüedad de entre ochenta y cien años. Espero disfrutéis esa momentánea vuelta a la tradición.

Como comenté en mi anterior Editorial, Antón no pudo publicar por motivos laborales. Este mes nos sorprende con nada más ni nada menos que tres colaboraciones. Probablemente mi estimado amigo sea el más fiel cliente de Luis Alberto Lera a quien dedica una crítica y una entrevista. También ¡Por fin! tras tres o cuatro meses, hemos conseguido finalizar la Tercera entrega de La Caza (que hábilmente le endilgué), es la parte más importante, la dedicada a la gastronomía con restaurantes emblemáticos y las recetas más reseñables.

Gastrocharlie hace una (algo pesada o excesivamente exhaustiva) crónica del Primer Congreso de cocina cinegética de Almagro, con presencia de 21 estrellas Michelin. También se nos va de caza, al acecho de los zorzales, en un Coto de la provincia de Cádiz. Álvaro nos presenta tres grandes vinos que sin duda os dejarán huella y muy apropiados para la Navidad. Alfonso nos habla de un imprescindible, casi una institución en La Coruña, el Bar La Bombilla. Quique nos ofrece un divertido y original relato sobre la picaresca en la gastronomía, mientras Santi en esta ocasión reemplaza lo “divertido” por lo “emotivo” y nos hace reflexionar sobre como debemos acompañar a nuestros mayores. Luego nos faltan y nos arrepentimos durante años, no haberles dedicado más tiempo. Fidalgo dedica su artículo, con su peculiar estilo, al Roscón de Reyes y yo escribo una crónica sobre la experiencia de pesca de unas navajas que me dejaron absolutamente impresionado por su calidad.

La primera de esta serie de Ancestrales es una Sopa de rabo de buey.

Espero disfrutéis el número y los que le seguirán en este magnífico año que ahora iniciamos.

¡FELIZ NAVIDAD Y UN INMEJORABLE 2025!



Carlos Hernanz



Antón Bernabeu

LA CAZA III parte

CAZA Y GASTRONOMÍA



Sin llegar a ser un especial de caza, este número de la revista se le acerca mucho. Hemos hablado bastante anteriormente de este tema, pero queríamos añadir algunas notas personales, ahora que es plena temporada, y con la mirada puesta en las técnicas de cocina.

La carne de caza siempre se ha asociado a sabores bravos, intensos, y una textura firme, incluso dura. Tradicionalmente las piezas se sometían al faisandage, termino francés que describe la práctica según la cual las piezas se colgaban en un lugar fresco para que, por efecto de la mortificación, su carne se enterneciera y adquiriera un punto acentuado de sabor. En este proceso, a la vez que se degradan las proteínas del músculo, se liberan sustancias que incrementan el olor de la carne, hasta su putrefacción.



Civet de lièvre del restaurante La Buena Vida

Generalmente sin sus interiores, las piezas se oreaban con pluma o piel incluso más de una semana. Esta práctica se ha ido abandonando por los evidentes riesgos sanitarios que comporta.

Si bien es cierto que toda carne requiere algo de reposo, este ahora tiene lugar con las piezas completamente limpias y en cámaras refrigeradas. Se podría hablar de un proceso similar a la maduración del vacuno tan en boga últimamente, aunque durante mucho menos tiempo. Las técnicas de cocina contemporáneas permiten el trabajo en la textura de la carne evitando el arriesgado faisandage y respetando el sabor de los animales, muy sutil en muchos casos. La congelación previa de las piezas, los marinados, los adobos o las prolongadas cocciones al vacío, permiten que las piezas lleguen a la mesa tiernas y jugosas. Y siempre estará la experta mano del cocinero, ya que, al tratarse de ejemplares silvestres, no cabe esperar mucha regularidad en los mismos.

Cocina de sustento en la antigüedad, o de lujo palaciego, en la actualidad se encuentra representada por una serie de restaurantes que reivindican su entorno y tradición. Es necesario recordar, por tanto, que la proximidad de zonas de caza sigue siendo importante.

Tierra de Campos, Picos de Europa, la Garrotxa, Montes de Toledo, Despeñaperros, los numerosos humedales y muchos enclaves diferentes aún proporcionan caza para que grandes restaurantes como Casa Marcial, Lera, Els Casals, Ca l'Enric, Arrea!, Horcher, Lakasa, Sala, Can Jubany, Ivan Cerdeño, Ancestral y tantos otros sigan llevando a sus mesas animales de pelo o pluma, tan apreciados por muchos aficionados.

Me gustaría destacar la pieza quizás más valorada, tanto por cazadores, comensales y cocineros, la becada.

Un animal que vive en el bosque, de costumbres nocturnas y de imposible reproducción en cautividad, envuelto en un halo de misterio. Su paciencia para levantar el vuelo mientras permanece inmóvil y camuflada por su plumaje y su característico veloz vuelo en zigzag hacen de su captura algo muy especial. La Dama del Crepúsculo o Reina del Bosque, como también se la conoce, enamora a cocineros y aficionados por su intenso sabor. Su caza está enormemente regulada en nuestro país y es imposible encontrarla en ninguna carta de restaurante ni en ningún comercio al ser inviable su registro sanitario. Su consumo está alcanzando la condición de

leyenda, tan solo es posible si uno es convidado por un cazador que se haya cobrado alguna.

Para terminar, destacar algunas elaboraciones históricas que, afortunadamente, seguimos encontrando en nuestras mesas, siempre revisadas y actualizadas desde la mirada y las técnicas de cocina actuales.

La perdiz al modo del Alcántara. Receta de entretenida historia. Camino de la invasión de Portugal, las tropas napoleónicas saquearon el convento de San Benito de Alcántara, en Cáceres, donde encontraron un valioso recetario que incluía esta preparación. Así saltaron esta y otras delicias extremeñas a la alta sociedad parisina. Su realización, básicamente, consiste en rellenar el ave con trufas y paté (tiendo a creer que originalmente de cerdo y ya en Francia, de hígado de pato o de oca). Posteriormente se deja en vino de Oporto o Jerez un par de días y, tras saltearse, se termina su cocción en el líquido en el que ha marinado.

También tiene un importante bagaje histórico la liebre a la Royale. Recibe este nombre en honor a Luis XIV. En esta preparación la liebre se sirve casi en una compota, parece ser que por estar desdentado el monarca. La

elaboración es muy compleja. En ella se cocina la liebre en vino tinto, brandy y verduras durante largo tiempo, para desmigarse su carne y emplatare con la reducción de su cocción y, en muchos casos, fuagrás y trufas. Hemos probado una magnífica versión en el restaurante de Ivan Cerdeño, la liebre al Senador.

Otra receta que cuenta con la preciada carne de liebre como protagonista es el civet.

En este caso, no se desmiga, y su particularidad es el protagonismo de la sangre del animal. Se guisa en trozos en vino tinto con verduras, champiñones y cebollitas. La reducción de la salsa se traba con la sangre del animal. El nombre de civet viene de cive, como se denominaba antiguamente a las cebollitas.

Por último, destacamos la becada en salmis. No deja de ser un ragú, en el que el ave se soasa ligeramente, para, después, con su carcasas y pieles hacer una reducción con vino. El ave se termina de hacer en esa reducción, casi más un puré que una salsa. Los interiores del ave se mezclan con un poco de fuagrás para servirse sobre pan frito.



Liebre al Senador, del restaurante Ivan Cerdeño

*Antón Bernabeu*

LERA, ENTORNO Y TRADICIÓN

La Tierra de Campos nos recibe en noviembre como un cuadro de Rothko de ocres y grises. La aparición de los palomares en los costados de la carretera nos anuncia el final del viaje. Estamos llegando a Castroverde de Campos, localidad de menos de doscientos vecinos, provincia de Zamora, de las más despobladas y envejecidas de Europa.

Aquí, el restaurante Lera ha convertido la resistencia en absoluta vanguardia mirando a su entorno y a sus tradiciones. El recetario que maneja emana de una tierra dura y poco generosa. La caza en su temporada, la legumbre como sustento o los escabeches para conservar los alimentos. Luís Alberto Lera mantiene el vínculo con la cocina terracampina con la cercanía de su madre, Minica Collantes, quien ejerció más de 30 años en el anterior negocio familiar, El Mesón del Labrador. La sostenibilidad se lleva al extremo mediante la creación de una cooperativa de palomares con su propio matadero para la explotación de la joya de la comarca, el pichón, la huerta de la que se autoabastecen o las placas solares que proporcionan electricidad al restaurante y pequeño hotel. Y esa sensación de familia, de vocación hospitalaria y de cuidado al visitante que está siempre presente. En definitiva, una apuesta radical por la autenticidad en una época de alambicados conceptos o experiencias.

El cocinero se formó en la escuela de Luis Irizar y pasó parte de su periodo formativo en Zuberoa o Viridiana. Este bagaje técnico le permite revisar y actualizar los planteamientos de la cocina en la que basa su menú. Siempre con unos principios muy claros: aligerar una comida, la caza, que se presupone recia y pesada, sorprender al comensal saliéndose de las preparaciones previsibles y extender la oferta culinética más allá de su temporada.

Congelar las piezas le sirve para dos de estos propósitos, romper las fibras, mejorando la textura de la carne, y prolongar su servicio hasta el verano. Por otra parte, las marinadas con ácidos, como la papaya, facilitan la hidratación la carne, ablandándola y reduciendo la sensación grasa. Quedan lejos los tiempos del faisandage, proceso mediante el cual la caza se orea varios días para que el efecto de la mortificación la reblandeciera, acentuando su sabor y también los riesgos sanitarios.

La elaboración de salazones, embutidos o terrinas implica una cierta búsqueda y creatividad que también se percibe en los escabeches, muy ligeros, pensados para consumirse a partir de las 24 horas y respetando el sabor original de los alimentos.



Setas con carrillera de jabalí

La comida comienza con una torta de chicharrones, seguida de un sabroso fiambre de lengua y carrillera de jabalí. La terrina de torcaz con setas es memorable, con el contrapunto meloso del fuagrás y la acidez de un escabeche de rebozuelos. Y sorprendente la textura de una pierna de ciervo conservada en manteca.

FICHA

Restaurante Lera

Dirección: C/ Conquistadores Zamoranos, 6 – 49110 Castroverde de Campos (Zamora)

Teléfono: 980 66 46 53

Web: restaurantelera.es

Días de apertura: Viernes a lunes servicio de comida y cena, martes solo comidas

Menú: Menú Tierra de Campos 80€ (6 platos), Menú Degustación 110€ (11 platos), Menú Largo (15 platos) 168€



Entrada al restaurante



Escabeche de niscalos e hígado de conejo

Aprovechando la temporada de setas el primer escabeche es de niscalos con hígado de conejo, de textura y sabor muy delicados. Continuamos con un conejo de campo también en la misma técnica, pero con una suave emulsión en este caso. La carrillera de jabalí con trompetas y rebozuelos es una magnífica demostración de la cocina de Lera, intenso sabor sin pesadez, puro campo.



Lentejas con pato azulón y fuagrás



Pato azulón con calabaza y mandarina

Continúan unas cachuelas (mollejas) de pichón guisadas con setas de cardo, trabadas con el caldo de su cocción.

La legumbre en esta casa es de las mejores que se pueden probar. Las lentejas con pato azulón y fuagrás o las alubias con liebre siempre invitan a repetir sin medida. En esta ocasión no eran alubias de Saldaña. La pérdida de un proveedor y la dificultad de encontrar un mínimo de calidad ilustran perfectamente la precariedad de trabajar con pequeños productores en estos entornos.

El pichón bravío de Tierra de Campos aquí es un plato ineludible, de intenso sabor y delicadísima textura. Es el emblema de esta casa, que lo defiende poniéndolo en sus mesas y buscando su rentabilidad para toda la comarca para evitar su desaparición.



Pichón de Tierra de Campos

*Codorniz guisada**Paloma zurita con mole de cacao*

Y a partir de aquí la sucesión de piezas de caza, de sabor creciente, es antológica. La codorniz de tiro guisada, quizá la pieza de mayor equilibrio en textura y sabor. Continúa la perdiz con pera de invierno, apenas marcada para evitar que quede seca. Después un jarrete de corzo con pure de patata y nabo, aparatoso en su presentación recordando otras épocas en las que se asaban grandes piezas en los banquetes palaciegos. Sigue la paloma zurita con un delicioso mole de cacao. Y termina con pechuga de pato azulón cocinado con melaza para dejar su exterior crujiente que se acompaña de calabaza y mandarina y de unas sabrosas empanadillas con la carne de los muslos. Todo un despliegue de animales, técnicas y acompañamientos.

La realidad es que aquí se suele llegar justo a los postres, pero en cualquier caso siempre se encuentra un último guiño a la tradición de la zona que merece la pena explorar. En esta ocasión fueron un tocino de castañas y un helado de leche de oveja con espuma de ésta con miel.

El trato en sala está acorde al nivel de toda la experiencia, con Ramón Blas al timón, también más de 30 años vinculado a la casa, con esa especial sabiduría para manejar cercanía y distancia con el comensal según toque. La bodega va ganando empaque en las manos de Adrian Ferrón y permite múltiples opciones nacionales e internacionales para acompañar el menú con la parte líquida.

*Jarrete de corzo con pure de patata y nabo
(presentado y servido)*

Es Lera, en definitiva, un lugar a contrapié, de geografía y tendencias, pero de radical autenticidad. Un restaurante en el que muchos otros deberían mirarse para encontrar su esencia. Un restaurante obligatorio y necesario en este país.



Antón Bernabeu



Luis Alberto Lera nos habla sobre el futuro de la caza en España.

Luis Alberto Lera goza de inmenso reconocimiento por parte de compañeros del sector y aficionados a la gastronomía. Y, de alguna manera, ejerce como portavoz oficioso de la cocina de la España rural.

Aprovechando nuestra comida en su restaurante, departimos brevemente con el cocinero sobre la situación actual de la cocina de caza y su futuro.

¿Cómo ves el futuro de la cocina de caza en España?

LERA: Lo veo mejor que nunca. Ahora estamos viendo un gran número de platos en muchos restaurantes, también mucha gente joven que inicia restaurantes en entornos rurales apuesta por la caza. Pero no sólo eso, en entornos urbanos también vemos que los restaurantes siempre tienen en otoño-invierno algún plato de caza, con lo cual veo buen futuro. No vamos a ponernos ahora tiquismiquis, con tal de que se cocine caza, me vale. Veo un futuro, la verdad.

¿Cuáles son las amenazas para negocios como el tuyo, centrados en la caza?

LERA: En cuanto a regulación tenemos demasiada. Hay caza que llega a los restaurantes, pero viene de proveedores, mucha no es nacional, si no de fuera, y mucha de la nacional no se puede llevar a las mesas porque no compensa. Son tantas las trabas burocráticas que no compensa a muchos cazadores llevarla a centros de recogida, eso en cuanto a caza menor. La mayor creo que está bastante bien, goza de muy buena salud y hay bastantes mataderos muy buenos. Si en algún momento se viesan fórmulas para que la caza menor llegase a los restaurantes, la situación sería muchísimo mejor.

¿Y el cambio climático está afectando?

LERA: En cuanto al cambio climático, hay especies que no están pasando por lo mejor y otras que están muy cambiantes. Por ejemplo, la codorniz hay años que no sube, otros años que, como éste, ha sido muy bueno. Pero ha estado mucho tiempo en el que no subía porque no había humedad, no llovía. Y además los sistemas de cultivo estaban siendo tan extremadamente drásticos y duros para ellas que no se aclimataban aquí en el verano.

¿Y qué salida le ves?

LERA: Creo que es el momento de sentarnos, no digo solo los restaurantes, si no probablemente la administración, técnicos de las comunidades autónomas, profesionales de la caza y de las fincas y también cocineros para empezar a hacer una nueva legislación que haga que la caza esté más presente si cabe en los restaurantes.

En este contexto, ¿cómo será la evolución de un restaurante como Lera?

LERA: La evolución tiene que ser obviamente tranquila, como todo lo que hemos hecho en Lera. Como los castellanos nuestros cambios siempre son relajados y despacio. Pero estamos en un momento crítico, como restaurante dedicado a la caza, necesitamos probablemente tomar decisiones a corto o medio plazo de reducción de aforo. Porque no hay caza para todos, caza menor, digo, mayor hay de sobra. Y luego si queremos ser auténticos y seguir siendo puros, necesitamos que Lera sea más pequeño. Digo puros porque caza mala, es decir, caza de granja podemos encontrar, pero caza buena, caza salvaje, caza brava, cada vez hay menos, y me niego por ahora a hacer animales que no sean salvajes.





Gastrocharlie

I Congreso Internacional sobre gastronomía cinegética.

Hace unas semanas y durante dos días, se celebró el Congreso del epígrafe en Almagro, uno de los más hermosos pueblos de Castilla la Mancha.

La organización del evento fue magnífica, empezando con su celebración en el bonito, acogedor y bien conservado Palacio de los Condes de Valparaíso, sede de Venari, la primera escuela del mundo de cocina cinegética. Otros hitos fueron la presencia de 21 estrellas Michelin en el escenario y un cocinero de latitudes próximas al Polo Norte entre las ponencias y la concesión de un premio especial a Luis Alberto Lera.

Pero no sólo se recibieron magistrales demostraciones y charlas sobre cocina cinegética, sino también eruditas lecciones sobre nutrición e Historia. Además un interesante debate sobre el presente y futuro de la actividad cinegética en España y sus repercusiones en la hostelería.

Tras la presentación del Congreso de Jose María Gallardo, Presidente de ASSIC Caza, intervino en una primera ponencia Juan Sauquillo del Grupo Cañitas y Mayte que presentó "La belleza de cocinar caza". Cazador desde niño, (los cazadores jóvenes son "rara avis" en estos tiempos), nos cuenta que desde chavalín cazaban pajaritos con liga y salían a los campos con sus galgos. La charla fue distendida con divertidas anécdotas como el uso de palomos "ladrones" o podríamos decir "ligones" que utilizan de reclamo para cazar palomas. Después las cocinaban en el campo con gazpachos o enterradas en ollas de barro entre ascuas. Cañitas y OBA son los únicos restaurantes que sirven platos de caza en la comarca de la Manchuela, como un faisán embuchado con trufa negra o elaboraciones con castañuelas y lengua. En OBA no avisan de que el menú lleva platos de caza hasta que son degustados y los clientes se sorprenden bastante. Prepararon in situ un plato de lengua y castañetas de jabalí. Mientras tanto presentaron en

pantalla seis o siete platos de caza mayor y menor, con bonitas presentaciones y elaboraciones muy sofisticadas.

El siguiente ponente venía prácticamente del Polo Norte, Alberto Lozano del restaurante Huset en las Islas Svalbard que se encuentra entre las latitudes 74° y 81° N. En primer lugar presentó un vídeo de sus maravillosos níveos paisajes, sus hielos, auroras boreales y peculiar fauna como el oso polar, los renos, focas etc. Tiene varios cazadores (les llama súper héroes) que le proveen de reno (45 este año), ganso, foca y perdiz nival. De mis lecturas sobre las aventuras y desventuras de Sackleton, había sacado la conclusión de que la foca solo se comía en casos de extrema necesidad por supervivencia. Sin embargo los inuit la llevan aprovechando desde hace siglos y Antonio hace lo propio y lo explica (la llama el cerdo del Ártico), hace un lardo, metiéndola en sal durante meses, la utiliza para salsas y para freír croquetas que adquieren un ligero sabor a pescado. También hace un garum bastante

conseguido. Tarda 12 semanas. Con las sobras hace un polvo que utiliza de ingrediente potenciador de sabor. También ahúma la carne de foca. Hace embutidos y un tratamiento muy peculiar con el corazón de reno y con su lengua.

Ivan Cerdeño nos cuenta que su madre y abuela eran grandes cocineras y que se ha criado entre corzos y perdices. Todos sus menús tienen gran presencia de caza y terminan con un plato de estos productos. Consigue las piezas de caza menor recién cazadas y con todas sus vísceras, lo que les da mucha más flexibilidad. Nos presenta dos platos de caza menor y dos de caza mayor. Una receta diabólica, la perdiz con sardina, inspirada en el recetario de Ruperto de Nola. Sirve la perdiz soasada con una salsa de escabeche y otra toledana y un brazo de gitano con paté de perdiz. Un segundo plato de liebre según la receta del Senador Couteaux que es una antecesora de la liebre a la royale. Ellos siguen más bien la versión de Robuchon. Un plato con lomo de muflón marinado con pa-



paya y brandy en papillote con algas y hoja de plátano. El último plato lo prepara con jabalina pequeña y bastante grasa. Hace una costilla y una rilette.

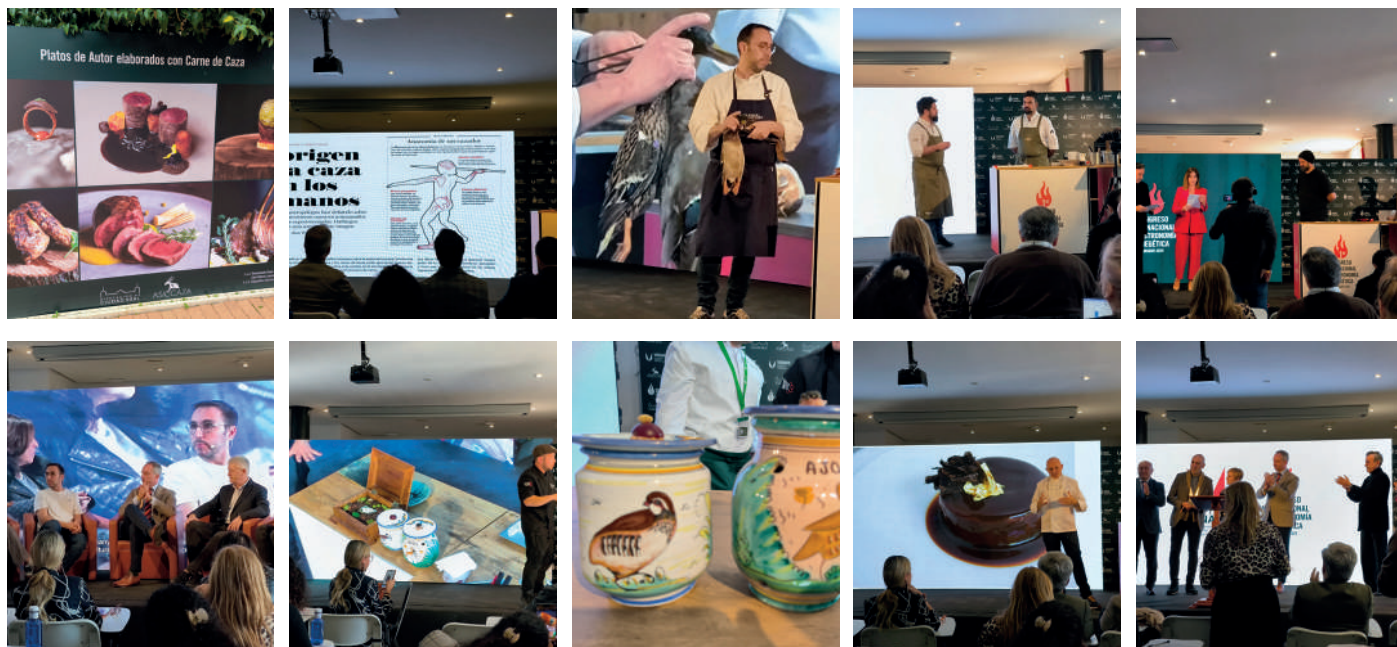
La historiadora gastronómica Ana Vega nos habla de los orígenes de la caza, la ballesta, las redes para la volatería, lo máspreciado en aquel momento. Hasta 1837 se mantienen los privilegios a Reyes y Nobles. La caza servía como entrenamiento para la guerra.

Nos habla de los primeros recetarios como el Arte Cistoria de Enrique de Villena, como se cazaban golondrinas, garzas, nutrias y erizos en aquellos tiempos. Un cocinero de Felipe III incluye en su "Arte de Cocina" una receta elaborada con cuernas de venado. Posteriormente Domingo Hernández, cocinero de un Colegio Mayor de Salamanca, escribe otro "Arte de Cocina".

Pese a que Antonio Lozano es un poco "polonorteño", la primera ponencia internacional la hace Sebastian Frank del restaurante biestrellado berlinés Horvath. Sebastian nos habla de la cocina de la caza centroeuropea. Él emplea cualquier elemento de las piezas de caza, lo aprovecha todo. Comienza con un plato otoñal pero sin proteína animal, calabaza y semillas de amapola, muy utilizadas en Alemania, tanto en platos dulces como salados. Después cocina unas pechugas de faisán, sólo unos segundos a 400°C y lo complementa con un garum de setas cocinadas varios días, con mucho umami y sabor similar al chocolate y café con semillas de amapola. Para terminar texturiza un tubérculo de apio como si fuera bacon.

Un cambio de programa hace intervenir al recientemente triestrellado Nacho Manzano del restaurante Casa Marcial, que nos plantea un menú al revés. Nos cuenta Nacho que en su restaurante la caza está muy muy presente desde siempre y que tanto su padre como su abuelo eran cazadores. Se planteó que los platos fuertes al final del menú se hacían muy pesados para los comensales, por lo que puso los platos más ligeros al final del menú. Nos cuenta que, en general huye de los marinados líquidos para ablandar la caza y va elaborando platos... unos niscalos en escabeche con puerro, un lomo de venado aromatizado con hierbas y especias, una pechuga de pato azulón cocinada en Occoo con leche de oveja, un ramen elaborado con lomo de jabalí, un atún con escabeche de perdiz y un pato azulón con piel de salmón.

A continuación intervino el cocinero italiano Matteo Vergine del restaurante Grow en Abiate. Grow es uno de los pocos restaurantes exclusivos de caza. Como otros cocineros que han intervenido, él también aprovecha los interiores de la caza, hace embutidos, en este caso más acordes con la tradición italiana como el salami. También prepara un "violino" con una pata de cabra o corzo que sala y cura. También preparan paloma. Hacen faisandaje con la pluma durante una semana. Hacen un tartar con la carne y el hígado y lo introducen en la piel de la paloma, después lo cocinan a la brasa. A continuación vemos cómo en el emplatado, tratan de replicar el hábitat donde se desenvuelve el animal con elementos de la naturaleza.





Tras degustar en un cocktail algunas delicias preparadas por Nacho Manzano como sus proverbiales croquetas, regresamos a la sala donde Luis Baselga, sumiller de Smoked Room nos ofreció una magistral cata de vinos que maridaban tapas elaboradas con carne de caza. Algunos vinos y combinaciones fueron muy sorprendentes y nos rompieron los

esquemas. Luis ejerció de "alquimista" como le gusta decir.

Para finalizar la jornada, Miguel Carretero de Santerra (*) en Madrid, impartió un interesante taller sobre el recetario manchego. Comienza deshidratando una hoja de parra para envolver un paté de paloma torcaz con setas y le añaden arroz.

Nos cuenta que en su familia son todos cazadores. Prepara un escabeche/salsa de perdiz. Lo sirve con un tartar de zanahoria morada y mejillón. Después prepara una perdiz con alubias a 95°C durante ocho horas y hace una gelatina con el caldo. Luego prepara un reventanlobos "a su manera" para acompañar el plato. Finalizó con un postre que consistía en una especie de leche merengada elaborada con grasa de pato y aromas de pinar. El taller fue muy interactivo con numerosas intervenciones del público.

Tras una degustación nocturna de las deliciosas berenjenas de Almagro, comienza la segunda jornada del Congreso con una magistral conferencia sobre Caza y nutrición impartida por el Doctor y nutricionista Antonio Escribano. Nos lleva a un viaje por la Historia del hombre, como los primeros homínidos eran carroñeros, aprovechando los despojos de los grandes depredadores, el desarrollo cerebral hace que usen piedras como armas, de abajo arriba y después de arriba a abajo lo que hizo cambiar la conformación de la musculatura del hombre, lo que aumentó su habilidad y permitió el uso de otras armas, machetes, lanzas, posteriormente el arco y las flechas, el hombre primitivo se hace cazador. Después cazan grandes presas con tácticas de grupo. La agricultura y ganadería amplían el abanico de alimentos. Aparecen las armas de fuego y cazamos con mayor facilidad.

Llegamos al hombre contemporáneo que lo tiene todo y no sabe comer. La población es obesa, con déficit de vitaminas, minerales y aminoácidos. En esta situación, los humanos que llevan una alimentación omnívora son más sanos, habiendo mayor esperanza de vida entre los países que consumen más carne y pescado.

Finaliza el Doctor analizando las ventajas como alimento de la carne de caza, a saber, hasta un 25% de proteína de alta calidad, mayor cantidad de mioglobina y colágeno por ser animales en constante movimiento. Menos grasa intramuscular. Alto índice de Omega3, bajo colesterol y altos índices de hierro, zinc, fósforo y selenio, vitamina B12 y antioxidantes. En resumen, una joya a nivel nutricional.





A continuación, Jose Antonio Medina de Coto de Quedo (*) en Torre de Juan Abad, donde combina tradición y evolución y de eso va la charla, la “evolución de los platos de perdiz y otras aves”. La perdiz roja es el emblema del restaurante. Se trajo unas perdices y un pato azulón recién cazados, lo que atrajo la atención del auditorio. Hace un guiso de perdiz tradicional a los que añade pimentón, azafrán, canela, piel de naranja, un poco de cayena. Al parecer en la casa tocan la pata de la perdiz y según la consistencia de la carne, ajustan el tiempo de cocción, que terminan con un chorreón de vinagre de Jerez. Napa la carne con su propia salsa. Es relativamente parecida a la Perdiz a la Toledana. También cocinan una perdiz con chocolate. Una mousse con sus interiores y se glasea con chocolate. Después cocinan un muslo a baja temperatura con pasas, orejones, PX aportando matices dulces a la carne. Se presenta en brocheta. Otro pase que prepara es una torcaz con lentejas, trufa, foie y anguila ahumada. Comentó además, la disquisición de si aprovechar o no las perdices de suelta. Si se cazan después de varias semanas, la perdiz cambia completamente, el pico, la pluma, la consistencia y color de la carne, puesto que su alimentación es muy diferente y variada. Para finalizar cocinó una royale de pato azulón.

Pedro Aguilera del Mesón Sabor Andaluz, reciente estrella Michelin nos hace una amena presentación sobre “cazadores cocineros y viceversa”. Destaca la sencillez de la cocina del Mesón. Siempre hacen guiños a la carne de caza. En su zona, norte de la provincia de Cádiz las torcaces comen bellotas y aceituna gordal, lo que les confiere un sabor especial. El conejo cazado con po-

dencos es muy habitual. En su cocina siempre entra el humo y casi todas sus elaboraciones pasan por el horno de leña que fabricó su padre. Presenta un colinabo braseado con consomé y lomo de conejo, pimienta roja asado en candela con jugo de jabalí y su lomo y unas verdinas guisadas con zorzales.

Wilén Hiele del restaurante del mismo nombre (*) en Ostende, Bélgica nos presenta Cocina Salvaje. Empezó hace trece años con una cocina a base de pescado, poco a poco fue elaborando algunos platos de caza, pero es cuando se traslada a un restaurante en mitad de un páramo desierto, en el que, desde julio a septiembre, vagan venados y otras piezas de caza mayor y durante bastantes meses aves migratorias, el momento clave en el que cambia radicalmente su cocina. Utiliza las mismas técnicas de sus padres para ahumar el pescado para hacer lo propio con la carne de caza. Emplea muchas setas como trompetas y edulis. Presentó una pechuga de pato ahumada en carpaccio con setas y hojas de bosque fermentadas. Lo pude probar, un plato ahumado y a su vez agridulce. Muy equilibrado. También probé un original katshoboushi elaborado con corazón. Jose María Gallardo, el veterinario Christian Gortázar, Jose Antonio Medina y Luis Alberto Lera participaron en un interesante debate moderado por Julia Pérez Lozano sobre los retos del futuro de la caza.

Gallardo es optimista y presentó la figura del “cazador formado” a la que dice, ya se han incorporado alrededor de mil cazadores de los que unas doscientos, son mujeres. En la mayoría de los países europeos, estos cazadores formados pueden vender piezas de caza a

los restaurantes pero, probablemente en España tengamos la normativa sanitaria más restrictiva de todo el continente. Se producen situaciones tan ridículas como que un cocinero tenga que traer becadas de centroeuropa y no las pueda adquirir a un cazador que vive a 10 Kms. En los supermercados tampoco se vende carne de caza, asunto que debería ser estudiado, dadas las virtudes nutricionales ya vistas en ponencias anteriores y que, además el 95% de la caza mayor procedente de España se exporta a Europa.

Otras situaciones ridículas y exageradas son como comenta Luis Lera, que al matadero de pichones de Tierra de Campos le hagan una inspección sanitaria cada semana o que como comenta Medina, su familia tenga una empresa que cría perdices y las suelta en su coto, pero no las pueda cocinar en su restaurante.

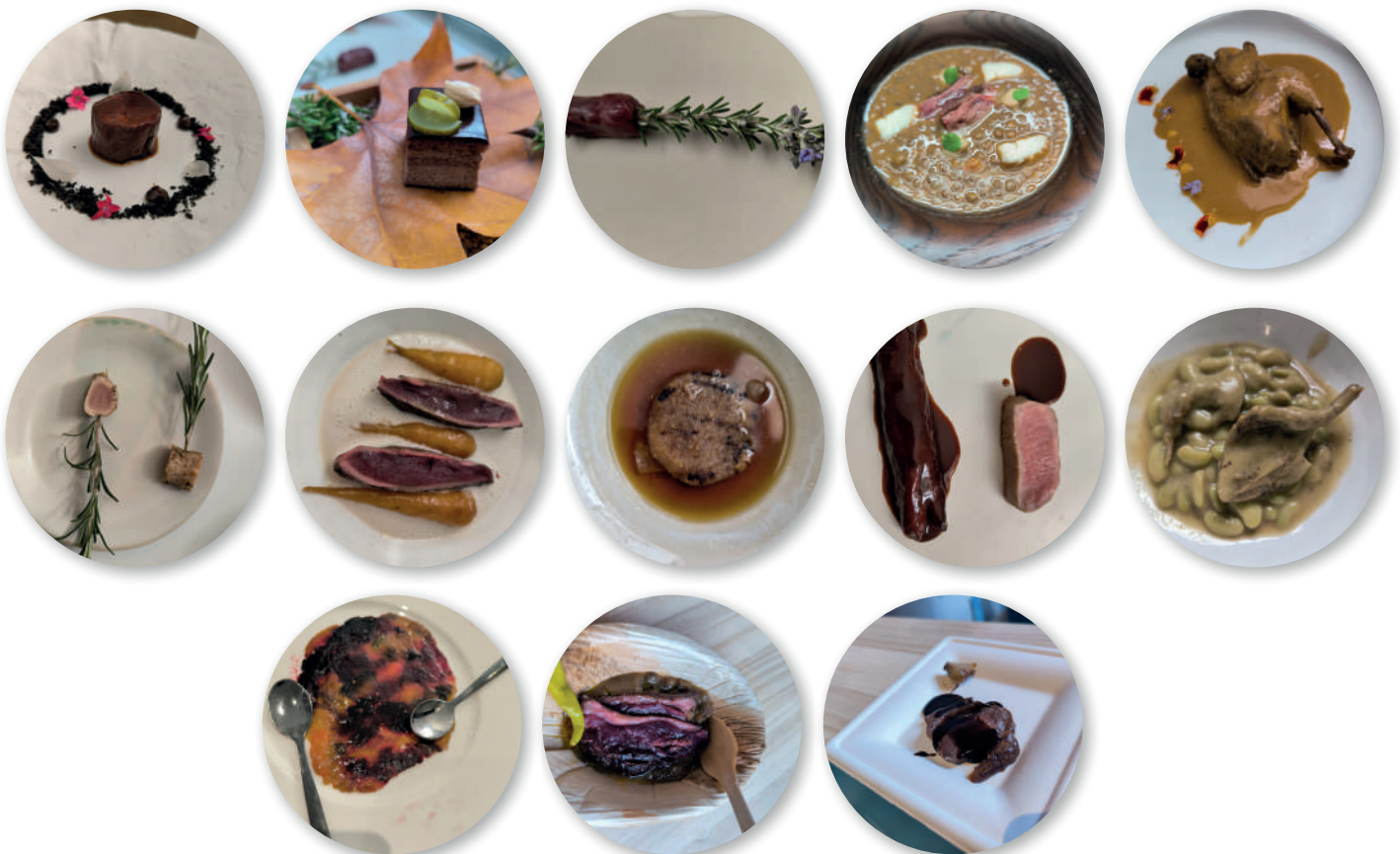
En la juventud no se ve demasiado entusiasmo por la caza y para promoverla ASSICCAZA acude a los colegios para que los estudiantes prueben platos de caza. Todos convinieron en que el futuro es incierto, especialmente si las administraciones no muestran un apoyo decidido a la caza y su incorporación a las cadenas alimentarias. Otra línea de mejora puede ser la de vender mejor el mensaje y negociar con asociaciones ecologistas.

Posteriormente Carlitos Maldonado de Raíces (*) con su peculiar y ameno estilo y su particular gracejo, explicó y preparó dos aperitivos con perdiz, dos platillos de liebre con mestizaje mejicano, un plato de gamo con mucha elaboración y una perdiz rellana de hepagrás ibérico, con paté de hígado y secreto y posteriormente napada con chocolate.

Le siguió un taller con tres cocineros jóvenes Lucía Gutiérrez, Carlos Griffo y Juan Carlos García de Lur, Quinqué y Vandelvira respectivamente que se fueron tirando para explicar y presentar varios platos, especialmente de conejo y perdiz.

Toño Pérez de Atrio (***) nos explicó la receta tradicional de la perdiz al modo de Alcántara y la evolución de su particular versión del plato hasta la actualidad, que finaliza con un glaseado de chocolate y una lámina de oro.

Cerró el Congreso el merecidísimo "primer" premio especial del "primer" Congreso de cocina cinegética a Luis Alberto Lera que es, sin duda, el cocinero que ha hecho más por la cocina de la caza en España en los últimos veinte años.





El Catacaldos

NUEVO AÑO

Enero, nuevo año, un tiempo en el que dejamos atrás las fiestas navideñas, y las celebraciones con los más cercanos. Normalmente los festejos siempre son alrededor de una mesa, donde sacamos todo lo que en casa hemos estado guardando para una ocasión especial. Los mejores productos del mar y la montaña aparecen acompañados de las vajillas esas que acumulan polvo en las alacenas y que solo salen en las mejores ocasiones, las copas finas de la abuela, la cubertería de plata de la boda, los manteles bordados de las monjitas, y como no, esos vinos que guardas con cariño para un momento especial.

Estos días, hemos compartido grandes banquetes con familia y amigos, en los que el vino ha formado parte importante de ellos. Vino que no solo aparece en el menú como maridaje de los platos, para realzar los sabores y olores, sino que muchas

veces brilla con luz propia y eclipsa estos. Vino que se disfruta también en las largas sobremesas de tertulia, o de cartas. Vino y gastronomía siempre de la mano, en el año que acaba y en el año que comienza.

Con el nuevo año, llegan siempre los propósitos que nos fijamos para cumplir, pero que siempre los dejamos al cabo del primer o segundo mes. Yo os animo a que os fijéis, y cumpláis al menos un propósito de Año Nuevo, conocer más sobre el mundo del vino. Algo que os va a resultar muy fácil de realizar, tan solo os tenéis que atrever a probar y conocer, los distintos vinos que os recomiendo a lo largo de este año, u otros distintos, que os permitirán ampliar vuestro conocimiento, y haceros descubrir nuevos gustos o preferencias. Es la única forma de aprender de vinos, probando, probando y probando. Sobre todo, no os desesperéis, vais a descubrir que existe un vino para cada tempora-

da del año, cada ocasión, cada gusto y cada bolsillo. La clave está en buscar, conocer y descubrir aquello que más os guste dentro de la amplia variedad existente, aunque muchas veces parezca complicada la elección del vino para una ocasión determinada.

Para ayudaros un poco con ello, que mejor que comenzar el año, disfrutando de 3 grandes vinos de unas grandes bodegas. Unos vinos distintos en sabor, en olores, en zonas, en tipo de uvas, pero que no os dejen indiferentes ante ellos, una vez que los tengáis en la copa. Son vinos que dejan huella, que tienen una historia, y, sobre todo, que tienen un gran trabajo detrás de ellos.

Beber vino, con moderación siempre, que la vida vista a través de una copa de vino es mucho mejor.

AD PATER

Blanco, 2023

UVA: Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo

BODEGA: Bodegas Torres Filósofo

ZONA: Villarrobledo (Albacete)

D.O.: Sin DO

PVP: 18-20€

Catado en copa Zwiesel Fusión Borgoña



Cerca de la zona de Ventas de Alcolea, a unos 20 minutos de Villarrobledo, encontramos el paraje de "Las Chozas de Perea", donde se encuentran plantadas las vides que dan este gran blanco de guarda, del que solo se hacen 500-600 botellas, y únicamente en los años que obtienen producciones de alta calidad.

Las cepas se encuentran emparradas, ya que son relativamente jóvenes, con una edad de 14 a 24 años, a las que se les puso en su momento el riego por goteo, únicamente para actuar con ellas en los momentos críticos de la planta, ya que la zona tiene unos veranos muy calurosos que le afectan en estrés hídrico. Son suelos calizos con poca arcilla, situados a un nivel de unos 700-730 metros sobre el nivel del mar, lo que les aporta frescura. La temperatura es continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, manteniendo una diferencia térmica entre el día y la noche de entre 15 a 20 grados.

Es un viñedo ecológico, en el que se realizan prácticas de agricultura regenerativa, por lo que durante el mes de mayo suelen hacer una poda en verde rápida ya que la poda de invierno suele ser bastante corta, realizando así una primera selección de uva. Con esta poda algunas cepas no llegan a obtener el kilo de uva de producción anual, pero esto se compensa con una mayor calidad e intensidad en el fruto que recogen.

La vendimia suele hacerse a primeros de agosto, ya que se ha adelantado este año, a máquina, y de noche. Esto les permite recoger la uva a bajas temperaturas evitando posibles oxidaciones y fermentaciones del mosto. Una vez vendimiada, se envía inmediatamente a bodega para su procesamiento. Allí la uva pasa por una despalilladora y no se prensa. Usan únicamente el mosto flor obtenido de forma natural, conservando así al máximo los aromas y sabores originales de la uva. Es en estos depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros, donde macera durante 24 horas. Para poder hacer una fermentación a baja temperatura, usan levaduras seleccionadas. Una vez fermentado se pasa a barrica de roble de 2º o 3º uso, durante unos 6 meses, trasvasándolo a tinajas de barro de Villarrobledo de 300 litros, donde reposa otros 6 meses aproximadamente. Se filtra mínimamente, para preservar todos los aromas y la estructura del vino, se embotella, y afina un par de meses en esta antes de pasar al mercado.

Vista: Amarillo dorado con toques verdosos, brillante, limpio.

Nariz: Fruta blanca de hueso, toques oxidativos, algo de panadería, bollería, especias dulces, vainillas, herbáceos, hinojo.

Boca: Fresco, goloso, salino, toques de albariza, fosforo, más complejo, sanguino.

Maridaje: Carnes blancas, chacinería, pescados grasos, pastas frescas, quesos azules y curados.



Dirección

C. Nueva, 9, 02600 Villarrobledo, Albacete

Teléfono:

967144426

Web:

<http://www.torresfiloso.com/>

Bodegas Torres Filósofo, es una bodega situada en el municipio de Villarrobledo (Albacete) que cuenta con más de 100 años de historia. Fue el bisabuelo de la actual generación, quien la levantó por el año 1921, y actualmente es la cuarta generación la que mantiene la tradición familiar de elaborar vinos de la mejor calidad de forma artesanal.

Durante sus más de 100 años de historia, han visto como sus vinos se introducían en todas partes del mundo, llegando a producir más de un millón de botellas por año, ganando numerosos concursos, abriendo sucursales en Miami... Pero con el tiempo y la experiencia, se dieron cuenta que los vinos que producían no eran lo que ellos querían, no eran la esencia de su tierra, no eran los vinos que ellos disfrutaban bebiendo. Así que le dieron un giro radical a la bodega, asentaron nuevas bases en ella, y comenzaron a hacer vino de la misma forma que hacía el fundador, con esfuerzo y paciencia.

Gracias a esto se han mantenido las 45 tinajas gigantes de barro originales, casi todas de 8.000 litros, o 500 arrobas conservadas en perfecto estado desde hace más de 100 años. Son de las

más grandes jamás elaboradas, y de los dos tipos característicos de la zona, las panzudas y las cilíndricas. Estas provienen de hasta 4 familias diferentes de artesanos tinajeros de la época en Villarrobledo, elaboradas con el barro tan característico de esta localidad. Este barro no sólo es especial por ser capaz de mantener estas enormes estructuras sin desmoronarse, si no que el mismo sabor que otorga esta tierra al vino, es de una mineralidad y finura de enorme elegancia.

Actualmente tienen 7 hectáreas dedicadas al viñedo, de las que intentan sacar entre 2.000-2.500 kilos por hectárea. Entre los tipos de uva que cultivan esta la Moscatel, Sauvignon Blanc, Tempranillo, Merlot, Cabernet. Todas ellas en suelos pobres con mucha caliza, arenisca y poca arcilla. Con un clima continental muy especial, ya que tienen un gran salto térmico entre el día y la noche de hasta unos 20 grados.

La familia Torres, siempre ha entendido que la calidad del vino empieza en la tierra, por eso cuidan el suelo del viñedo, aplicando técnicas ecológicas y de agricultura regenerativa. Con ellas restauran la salud del suelo, promoviendo su biodiversidad y productividad. Implementan técnicas como el evitar arar el terreno, fomentar la cubierta vegetal, el abonado con compost orgánico, control natural de plagas mediante los hoteles de insectos y las cajas nido para aves insectívoras. Gracias a ellas no solo mejoran la calidad del suelo, sino que también crean un ecosistema más equilibrado, lo que les permite que las vides crezcan fuertes y saludables, dando como resultado vinos de calidad superior.

Son vinos que nacen de un equilibrio perfecto entre tradición, técnicas ancestrales y respeto por la naturaleza. Cada uno de ellos cuenta la filosofía de la familia, elaborar vinos donde se prioriza la calidad antes que la cantidad. Vinos que transmiten la esencia de la tierra donde nacen, un sentimiento, que nos cuentan una historia. Por eso el respeto por el entorno, por la tierra y la tradición es lo que les define.

CARRIL CRUZADO PETIT VERDOT SELECCIÓN

Tinto, 2020

UVA: 100 % Petit Verdot

BODEGA: Bodegas Carril Cruzado.

ZONA: Villagarcía del Llano (Cuenca)

D.O.: D.O. Manchuela

PVP: 28-30€

Catado en copa Zwiesel Fusión Burdeos



Esta excepcional Petit Verdot procede de un viñedo en espaldera con goteo, con unos 25 años de antigüedad, situado dentro de la finca, en el extremo oeste de esta, en la zona de Villagarcía del Llano, Cuenca.

Son apenas 3 hectáreas, que se encuentran situadas a una altitud de 730 metros sobre el nivel del mar, con un clima mediterráneo continental, de inviernos fríos y veranos calurosos. Estos se caracterizan por tener una gran diferencia térmica, ya que la cercanía del levante hace que llegue una brisa nocturna denominada "Solano", que le aporta humedad ambiental y frescor por la noche. El suelo es muy singular, mayormente es calcáreo con una base de gravas y arcillas, es profundo y rico en magnesio, lo que le permite retener bien la humedad.

Realizan una poda selectiva para dejar pocas yemas en la planta. Una primera selección de uva en el viñedo, mediante una poda en verde en el mes de junio. Con esto ayudan a la planta a obtener pocos racimos, pero de gran calidad. Se puede decir que le dejan únicamente entre 700gr y 800gr de uva en cada cepa. Si ven que hay más producción se hace posteriormente un cincelado en las plantas. A mediados del mes de octubre es cuando vendimian manualmente en cajas de 20kg, por lo que hacen una tercera selección de

uva en viñedo. Luego se lleva a bodega, se despalilla, y se pasa a un depósito de acero inoxidable, donde realiza una fermentación larga de alrededor de unos 30 días y luego se prensa. Aquí se divide el vino yema del vino prensa. El yema se lleva directamente a barrica nueva de roble francés (selección especial duelas de gran fino), donde realiza la fermentación maloláctica durante doce meses. Durante este tiempo se le va haciendo también batonnage, hasta que se considera que está suficientemente maduro. De ahí pasa a ser embotellado, donde reposa afinándose 24 meses en botella tumbada en los jaulones a oscuras hasta que está listo para su consumo.

Vista: Rojo rubí, limpio, brillante, con una capa media-alta y lágrima consistente.

Nariz: Fruta negra madura, ciruelas, moras, especias, regaliz, pimienta, clavo, madera bien integrada, flores secas, monte bajo, tomillo, romero, balsámicos.

Boca: Fresco, goloso, fruta negra madura, ciruela, mora, endrinas, floral, violetas, tostados, balsámico, eucalipto, especias, algo mineral, tanino pulido y dulce, algo amargo final largo y persistente.

Maridaje: Todo tipo de carne de caza, carnes rojas, asados, guisos, arroces de carne, quesos muy curados.



Dirección

CM-3116, 16236 Villagarcía del Llano, Cuenca

Teléfono:

616960992

Web:

<http://www.carrilcruzado.com/>

La bodega Carril Cruzado comienza su historia por el año 1956, cuando se construyó una casa de labor y bodega, en el término de Villagarcía del Llano (Cuenca), en medio de una zona de viñedos y de siembra. Poco a poco fueron los viñedos los que le comieron terreno a la siembra, quedando la propiedad justo en medio de estos como un Chateau francés.

Tras el paso del tiempo, la propiedad cayó casi en el olvido, y es en 1995 cuando Fernando Moreno y su mujer Consolación compran la finca en un estado bastante deteriorado. El padre de Fernando fue uno de los que construyeron la bodega en los años 50, y siempre la había tenido en gran estima, no solo por el trabajo hecho, sino por la buena zona en la que se encontraba, apta para el cultivo de la vid y la realización de grandes vinos. Por eso cuando vieron la oportunidad, realizaron la inversión y procedieron a restaurarla tal y como se hizo en los años 50, dejándola prácticamente en su estado original, con sus depósitos de hormigón enterrados, sus muros de 60 cm y su techo con travesaños de pino conquense.

A la misma vez aprovecharon los años de la reconversión del viñedo en Castilla-la Mancha, y comenzaron a remodelar los viñedos antiguos de

vaso, poniéndolos en emparrado, y por goteo, aparte de introducir otras uvas de fuera de la zona, teniendo actualmente Petit Verdot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Macabeo y Sauvignon Blanc.

Ya por aquel entonces se tuvo fe en el potencial vitícola de estas tierras, no solo por la altitud donde están que ronda los 700-800 metros sobre el nivel del mar, sino por el terreno que conjuga la caliza, arcilla, el guijarro, la arena... unas tierras denominadas "calicanto" en la zona. Es ahí, en el Carril Cruzado, nombre del camino que surca la finca y que da nombre a sus vinos, donde las cepas crecen al sol, soportando estoicamente los fríos inviernos y los calurosos veranos.

Actualmente la finca consta de 100 hectáreas de viñedo con riego por goteo, que se utiliza únicamente cuando la cepa lo demanda, y se le da lo estrictamente necesario para su desarrollo. Se suele regar únicamente cuando los días pasan de los 38-40 grados, y se hace de noche para mantener la humedad. Es una bodega totalmente familiar, ya que solamente elabora la uva que cogen en su propiedad, no compran nada de fuera. Pero sin duda lo que les caracteriza es que intentan poner todo su empeño en el cuidado de sus viñas y que se vea reflejado en el producto final, siempre respetando el medio ambiente y cuidando todo lo que les rodea que es lo más importante. Por ello, todo el viñedo que tienen se cultiva de forma ecológica, y sus vinos también lo son.

Actualmente, las riendas de la bodega la han cogido la segunda generación de la familia, Fernando y David Moreno. Gracias a ello, han podido mantener la esencia de sus vinos, pero también innovar en ellos, lanzándose a la realización de otros vinos más frescos, frutales y jugosos, según demanda actualmente el mercado.

Como ellos dicen, "Hemos heredado el mejor legado posible, que es el respeto y buen hacer hacia nuestra tierra y nuestro mayor tesoro las viñas, Nuestra gerencia es joven y dinámica. Siempre dispuesta a emprender nuevos proyectos. Por eso vemos el futuro de la bodega y de nuestros vinos, con optimismo y con la meta en seguir elevando la calidad de estos."

POR TÍ

Tinto, 2021

UVA: 80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon.

BODEGA: Bodegas Luzón

ZONA: Jumilla (Murcia)

D.O.: D.O.P. Jumilla

PVP: 24-26€

Catado en copa Zwiesel Fusión Burdeos



Por Tí es un vino tinto compuesto por un 80% Monastrell proveniente de una parcela denominada "La Traviesa" y un 20% de Cabernet Sauvignon de otra denominada "Las Piedras", situadas en el término municipal de Jumilla. Dos parcelas distintas, no solo por el tipo de uva, sino también por las características únicas de cada una de ellas.

La Traviesa se encuentra en el denominado Paraje de Santa Ana, cuenta con una superficie de 21 hectáreas y una altitud de 510 m. Aquí solo encontramos la variedad monastrell en vaso con una edad aproximada de 45 años. Su suelo presenta gran profusión de piedra caliza y muy poca profundidad.

La parcela de Las Piedras la encontramos en un paraje conocido como Castillo de Madax, cerca de la localidad de Hellín. Cuenta con una superficie de unas 18 hectáreas y una altitud de entre 680 a 690 m. Las variedades que allí se cultivan son la Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Syrah. Son viñas jóvenes, con una edad media de 28 años que están todas en espaldera. El suelo de la zona es francoarenoso, muy pedregoso con abundante caliza.

La vendimia se realiza manualmente en septiembre, comenzando con la Cabernet a principios de mes, y acabando con la Monastrell unos 10 días después. Como realizan una poda corta, para conseguir menos racimos en la cepa, pero de más calidad, no suelen realizar una poda en verde, tan solo seleccionan los racimos al vendimiar, para comprobar que estos lleguen en óptimas condiciones.

Una vez que la uva llega a la bodega, no se estruja, se despalilla y la uva se lleva a distintos tipos de barricas. La Cabernet va a barricas de 500 litros en abierto, y la Monastrell a tinas de roble francés de 10.000 litros. Realizan la fermentación alcohólica de forma lenta con levaduras autóctonas, y espontáneamente, por un periodo de 15 a 20 días, no superando nunca los 28° de temperatura, y estando de 6 a 7 días en contacto con sus hollejos. Se trasvasan ambas a barricas francesas (60%) y americanas (40%) para realizar la maloláctica. Una vez que ha hecho la maloláctica, se saca el vino para sanearlo y oxigenarlo, las barricas se limpian y se introduce otra vez el vino para su crianza durante 18 o 20 meses, hasta que se ve el aporte de la madera. Se embotella y se guarda en las cavas durante 1 año para afinarlo, antes de que salga a mercado.

Vista: Rojo cereza, borde granate, capa media, lágrima intermedia.

Nariz: Fruta roja madura, especias, cacao, tostados finos, especias dulces, vainillas, regaliz, balsámicos.

Boca: Fresco, goloso, fruta roja madura, especias dulces, vainillas, floral, violetas, algo mineral, cacao, buena estructura en boca, confitado, sabroso, tanino maduro y dulce, final largo y persistente.

Maridaje: Carnes rojas, caza mayor, solomillo, foie, oca, cordero asado, embutidos ibéricos, guisos diversos, queso azul, quesos curados de oveja y cabra.



Dirección

Carretera, RM-714, Km 3.1, 30520 Jumilla, Murcia

Teléfono:

968784135

Web:

<http://www.bodegasluzon.com/>

La historia de Bodegas Luzón se remonta al siglo XIX, cuando Don José de Molina, comandante de los Reales Ejércitos destinado en Filipinas, decide volver a su Jumilla natal tras terminar su carrera militar, poniendo como nombre a sus tierras “Finca Luzón” en honor a la isla en la que estuvo tanto tiempo y que siempre quedó en su recuerdo.

A la muerte de D. José en 1863, las tierras las hereda su primogénita Ana Josefa, que habría de legárselo a su primera hija y así sucesivamente, quedando dichas tierras ligadas a la rama femenina familiar. Tras la muerte de Doña Carmen Guillén, se hace cargo de Finca Luzón su hija mayor, Amparo Molina Guillén, que mantendrá la finca hasta 1980.

En 1980, la finca y la bodega son vendidas por la familia Molina a Don Juan José Martínez Abellán (Piquito), que retoma la actividad vitivinícola, hasta el año 2005, cuando es adquirida por la familia Fuertes. Estos acometieron importantes inversiones de modernización de las instalaciones, y la dotan de la infraestructura necesaria para adaptar el negocio familiar a los nuevos tiempos, siempre manteniendo la esencia centenaria de Luzón.

Bodegas Luzón es una bodega de la Denominación de Origen Jumilla, D.O.P situada entre las provincias de Murcia y Albacete. Gestiona actualmente unas 412 hectáreas de viñedos propios y foráneos, repartido en muchas fincas dentro de la zona, donde trabajan con distintos tipos de uvas, como son la Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha en tintos, y la Viognier, Macabeo, Xarel-lo, Sauvignon Blanc, Merseguera, en blancos. Esto les da la posibilidad de poder hacer vinos diferentes y únicos, dadas las características especiales de cada una de ellas.

Aunque el clima que tienen en la mayoría es continental con influencias mediterráneas, se puede decir que prácticamente es soleado y árido, con muchas horas de sol a lo largo del año y pocas lluvias. Los inviernos son muy fríos y los veranos calurosos, llegando a superar los 40 grados. Cuentan con diversas altitudes que van desde los 450 hasta los casi 900 metros sobre el nivel del mar, en terrenos que normalmente son calcáreos, franco-arenosos, pobres en materia orgánica pero con una gran capacidad hídrica y de retención de aguas. Gracias a esta diversidad que tienen, saben que un buen vino no comienza en la bodega, sino en la vid, la viticultura y su cuidado, y por ello apuestan por la sostenibilidad y el ecologismo, contando desde varios años con el exigente certificado WFCP (Wineries For Climate Protection), que en la actualidad solamente ostentan 38 bodegas en España y que la acredita como una bodega sostenible.

La aplicación de últimas tecnologías convive de la mano con la tradición vitivinícola más arraigada en la tierra de Jumilla. El respeto por la tierra y los procesos genera un trabajo de mejora continua de todos sus procesos de trabajo para toda la cadena de creación de sus vinos y cuidados de sus viñedos.

En Bodegas Luzón miran hacia su pasado para recoger toda la sabiduría atesorada por sus antepasados, sin dejar de mirar hacia el futuro, integrando los últimos avances en ciencia y tecnología existentes en el mundo del vino, en estos aprendizajes obtenidos con los años, con el objetivo último de alcanzar la excelencia en el trabajo del viñedo, en los procesos de vinificación y en sus vinos.



Carlos Hernanz

DIARIO DE UN CAZADOR

Al acecho del zorzal

Aún tenemos el vívido recuerdo del sorteo de Navidad, por cierto me tocó una pedrea...para un par de vinos y pinchos.

Hace tiempo que pienso que, realmente te toca la lotería cuando tienes una bonita familia, hay salud, no falta trabajo y las relaciones humanas son satisfactorias. Desde que fundé esta revista, me está tocando la lotería constantemente, mis colaboradores son altruistas, muy "buena gente" y les sobra el talento. Y voy conociendo gente en el mundillo gastro, muchas veces unas relaciones llevan a otras y cada vez que veo oportunidad, me planteo un reportaje. Ya sea porque lo busco o por suerte, hasta ahora solo he encontrado gente sana, agradable, educada y amante de la naturaleza.

Esto me ocurrió cuando estaba disfrutando de la Jornadas de la Matanza de Faraján, en el Valle del Genal. Hoteles a tope y a precios importantes, me obligaron a ampliar un poco el círculo de búsqueda y me llevaron a Montejaque. Tengo cierto

instinto para encontrar lo auténtico en los alojamientos rurales y me llamó la atención el Palacete de Mañara. Efectivamente era un sitio antiguo, pero cuidado, con un gran salón adornado con trofeos de caza y una habitación amplia, cómoda y amueblada a mi gusto.

"Engollipados" por tanta vianda "matancil", no podía cenar, pero se me antojó, tras un vino generoso y un aperitivo en una bodega cercana, una casera sopa de picadillo, que estaba exquisita y entró de maravilla.

A la mañana siguiente el consabido desayuno de tostada de pan de pueblo con su tomatito triturado y "pata negra" y conocí a Álvaro el propietario.

Tremendamente simpático, lleno de energía y disposición para agradar a sus clientes. Nos caímos en gracia y la conversación nos llevó a la revista, a la gastronomía y a la caza.

Álvaro es socio de tres cotos en las provincias de Málaga y Cádiz, pero en "tiempo" de zorzales, el que más

frecuenta es un enorme Coto de cientos de hectáreas en el término municipal de San José del Valle. Le propuse acompañarle a una jornada de caza y aceptó.

Álvaro Gutiérrez Orellana, era hace no muchos años un *yuppie* o un miembro de la generación JASP (jóvenes pero sobradamente preparados), comenzó de camarero con 14 años, trabajando muy duramente para merecerse un buen jornal. Todavía muy joven, entró en una importante empresa dedicada a la magnetoterapia, donde llegó a Director Comercial, trabajando unos años en La Coruña y bastantes en El Puerto de Santa María. Pero sus ancestros de las sierras en la confluencia entre Málaga y Cádiz, el amor a la caza y al medio rural y los conocimientos adquiridos sobre hostelería le hicieron dejar un brillante futuro como ejecutivo y comenzar un brillante futuro como hostelero.

En la actualidad es propietario del Hotel y de los restaurantes Entre Ascuas (misma ubicación del Palacete) y Mesón La Roca.



Entre uno y otro, en días señalados, puede servir más de trescientas comidas con gran satisfacción de su clientela.

En el restaurante Entre Ascuas sirve varios platos de caza, cuya carne proporciona Cárnicas El Alcázar, en el término de Vejer, uno de los mayores y mejores proveedores de carne de caza de España.

En la cocina está Ana Tornay, la mujer de Álvaro y también apasionada del proyecto. Pero a la carne de caza sólo la toca él. Le llega porcionada, no la marina, simplemente la desangra con agua caliente, vinagre y varias especias, dependiendo de la carne de que se trate, generalmente venado y jabalí. Al poco tiempo la saca, verduras, vino amontillado y una hora u hora y media de olla express. La olla tiene una capacidad de 17 litros donde puede cocinar varios kilos de carne de una vez. Hay días que tiene que repetir el proceso varias veces, de lo demandada que está.

Pero centrémonos en el zorzal, que es una de sus aves preferidas a la hora de ir de caza. Normalmente acude los jueves por la tarde. La temporada del zorzal es de noviembre a febrero, por ser ave migratoria. Álvaro prepara normalmente los zorzales fritos o en arroz, preparación clásica con un poco de laurel, perejil y tomillo y sin pimentón. También se puede guisar con bastante cebollita, tomillo y orégano, un vaso de vino blanco y 15 min de olla express.

Por España pasan a lo largo del año unas veinte especies de zorzales (género *Turdus*, por eso también

se les denomina Tordo), cuando su plumaje es negro se denominan mirlos. De todas esas especies cuatro son cinegéticas. Una está asentada en España todo el año (*el zorzal charlo Turdus viscivorus*) y las otra tres son de paso, el real (*Turdus pilaris*) que se quedará en la mitad norte de la península y a Andalucía llegan el alirrojo (*Turdus iliacus*) gregario y de pequeño tamaño y por último, el común (*Turdus philomenus*) de mayor tamaño y solitario.

Hubo un infructuoso intento de "jueves cinegético" por lluvia y ayer, a la semana siguiente, puede quedar con Álvaro. Quedamos en la Venta de La Junta de los Ríos, donde degustamos un fabuloso plato de venado, bien guisado, equilibrado y de una sorprendente ternera.

Ya pasado San José del Valle, nos adentramos, él con su Toyota Landcruiser y yo, con mi todocamino micológico de "tieso" por una pista que comenzaba con una pendiente que ni el Alto del Naranco, luego pasaba a llanos bien bacheados, donde el Toyota pasaba a 60 Km/h como si nada y yo iba con la lengua fuera con mi cacharro. A los tres o cuatro Km tuve que dejar el coche, subí al Toyota y nos metimos en una montaña rusa, con badenes, vaguadas y pendientes imposibles, mientras pasábamos un paisaje mediterráneo espectacular y muy cerrado.

Llegamos al puesto, tras unos lentiscos, dejando el coche en una vaguada. Los puestos están separados entre 50 y 200 mts, siempre con "mirada clara" hacia el suroeste y siempre tras matorrales de 150 a 200 cm. Al parecer los zorzales bajan del monte por las

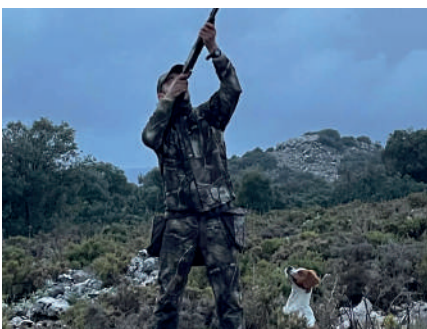
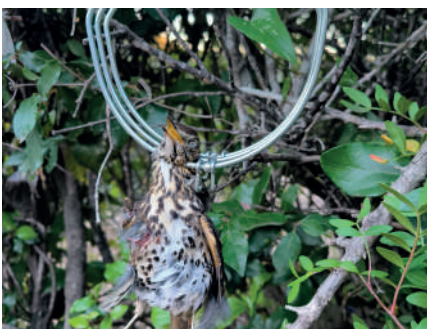
mañanas, están alimentándose todo el día en zonas bajas de campiña de insectos, bayas, madroños y lentisquinas, por las que tienen pasión. Suben al atardecer o a la anochecida, para regresar a los nidos en bosques, donde pasan la noche. Ese es el momento que aprovechan los cazadores para tirarles. Está autorizado a dispararles a partir de las cuatro y en estos días, se corta a las seis y media o siete menos cuarto.

Álvaro lleva una escopeta Beretta para dos cartuchos. En el día de autos utiliza un plomo ocho de 32 gr y el cartucho lleva unos 150 perdigones. El cañón del arma lleva unos "choques" o estranguladores del 3 y del 4, con los que se regula la dispersión de los disparos. En este caso, la apertura es relativamente estrecha.

A partir de las cinco, empiezan a aparecer esporádicamente zorzales, el primero que ve, lo abate, pero Shila del Vino Fino (estirpe de campeones de España y del mundo), una preciosa, joven Spagneul

bretón, perro ideal para este tipo de caza, no lo encuentra entre la espesura del matorral. Hay parones, se escuchan tiros en lejanía, quiere decir que están en zonas bajas e irán apareciendo. Al principio no veo ni uno. Álvaro los ve todos, anda duro de oído pero con vista de águila. Los zorzales parecen flechas, vuelan muy muy rápido. Entre el primer avistamiento y tenerlo encima, pueden pasar 3 o 4 segundos. Pero además, en cuanto ven moverse al cazador escondido, hacen un quiebro que muchas veces le salva la vida.

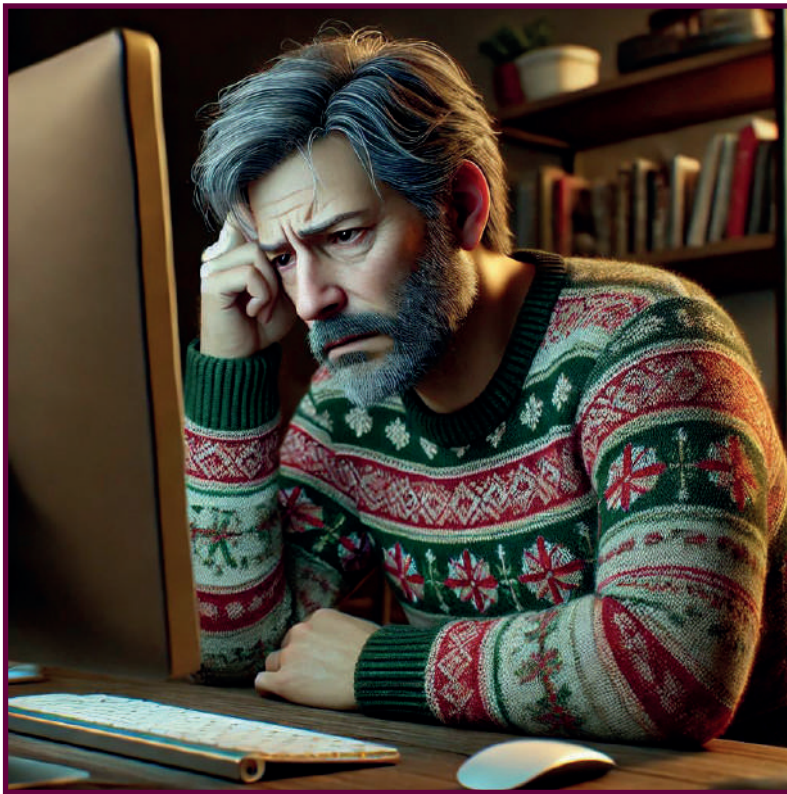
Me tengo que marchar a las seis, con las últimas luces del atardecer. Hasta ese momento hemos cobrado uno y el que está por encontrar. En la siguiente media hora, nuestro insigne cazador, abate a otros seis. Se va contento a casa. Yo con ganas de más...



Un jabalí en la mesa de Navidad



Enrique Cabello
Cabello



Carlos le había hecho algunas sugerencias: algo dickensiano, sobre la cena de Navidad; o sobre caza, que era el tema central del número navideño. Pero no se le ocurría nada. En ese momento le llamó su mujer.

-¿Hablaste con tu amigo el de los percebes?

-Todavía no. Ahora le llamo.

-Vale. No te olvides. Y a ver si pueden ser dos kilos, porque al final también vienen Rosa y Ricardo. Así que vamos a ser ocho, más los niños.

Miró la hora. Doce y cuarto. Fran ya debería de estar despierto. Buscó su número en la agenda de contactos: "Fran furtivo". Tras dudarlo un poco, llamó. Fran no tenía whatsapp.

-Hola, señor. Dime.

-Hola, Fran. ¿Vas a poder conseguirme dos kilitos para el 24?

-A ver. Vamos a intentarlo. Pero seguro, seguro, no te lo voy a poder decir hasta el mismo día. Dicen que mejora el tiempo, pero ahora está muy mal.

-¿Y a cuánto serían?

-Por ser tú, a treinta cada uno. Muy grandes no creo que sean; medianos, más bien. Que los estoy vendiendo mínimo a sesenta para los restaurantes. Lo intento, pero yo de ti buscaba un plan B.

-Venga, vale. Dos kilitos, que en Nochebuena me viene toda la familia de mi mujer a cenar a casa. El plan B será una pizza.

Faltaba una semana para el cierre del número de Navidad y Carlos volvió a escribirle.

-Quique, ¿tienes algo? El martes que viene cerramos las colaboraciones y hacemos la maquetación definitiva.

-Estoy con ello. Tengo ya una idea. Es cosa de un par de días. -mintió. Empezaba a estar desesperado. Los tres primeros relatos habían salido del tirón. Pero este le estaba costando más que a Mbappé marcar un penalti.

-Como te falle, los cuñaos te van a sacar los ojos.

-Pues no me falles, anda. Muchas gracias y Felices Fiestas.

Había conocido a Fran cinco años antes, cuando coincidieron de vocales en una mesa electoral en Ferrol para las elecciones gallegas. El proceso con el primer votante les llevó casi cinco minutos, pero pronto asimilaron la rutina: el presidente leía en voz alta el nombre y el número el DNI del votante, Quique lo comprobaba en la lista y Fran lo apuntaba todo en el registro. En las tres primeras horas, apenas hablaron, pero a las cuatro de la tarde, en la absoluta soledad del colegio electoral, ya sabían todo unos de otros. El presidente de la mesa resultó ser un cubano nacionalizado que diseñaba muebles para una empresa noruega. Fran, cuyas manos repletas de heridas parecían de cuero, era pescador furtivo y operaba en la zona de La Graña, cerca de la base naval; según contó, a veces traspasaba la barrera de madrugada para coger nécoras y centollas en el muelle militar. Había que verle la cara cuando se enteró de que Quique era el comandante de uno de los barcos que atracaban en la base.

-¿No me irás a denunciar? -preguntó muy preocupado.

-Claro que no. Pero si te pillan, nada de decir que me conoces.

Poco después apareció por allí la mujer de Fran, una chica preciosa de veintitantos, muy elegante, con un niño de pocos meses en un cochecito de los caros. Dejaron que Fran atendiera unos minutos a su familia y fue entonces cuando descubrieron que todos los datos que el furtivo había apuntado de los trescientos y pico votantes que llevaban eran completamente ilegibles. Quique supo después que Fran no sabía leer ni escribir.

Según terminó de hablar con Fran, sonó la inconfundible melodía del "Up around the bend" de la Credence en su móvil. Era Manolo.

-Oye, ¿te interesa una pierna de jabalí?

-¿Qué dices?

-Ayer apareció en la finca un jabalí muerto. Por las heridas, debieron de atropellarlo. Atravesó el seto y llegó arrastrándose hasta el borde de la piscina. Es un buen bicho. Un macho. Andará por los ciento veinte kilos. Y

cada pierna andará por los cinco o seis. Así que limpias estarán por los tres y pico. Salen ocho o diez buenas raciones de cada una. Te la doy limpia, ya para cocinarla. -Manolo era cazador.

-No sé. Creo que Paloma iba a encargarse hoy un pavo de esos que vienen ya precocinados.

-Necesito que me digas algo pronto, que no me cabe todo en el arcón congelador y tengo que repartirlo hoy mismo.

-Vale. Te llamo en diez minutos.

No tuvo ni tiempo de marcar, porque volvió a sonar la Credence. Era su mujer.

-Ya no les quedan pavos. Teníamos que haberlo encargado antes.

-No te preocupes, Manolo me ha ofrecido una pierna de jabalí. Da para diez raciones, me dice. Y él de eso sabe.

-¿Jabalí? No lo he tomado nunca. ¿Está bueno?

-Delicioso. Ya verás. Parecido al cochinitillo, pero más sabroso.

-¿Y cómo se prepara?

-Pues me suena haberlo leído en algún número de Gastroñam. Creo que se pintaba con sal y pimienta, se recubría con film y se dejaba reposar uno o dos días enteros en la nevera. Y en el horno hay que tenerlo unas dos horas. Luego lo buscamos. Creo que venían varias formas de prepararlo; con patatas, puré de manzanas y alguna más. ¿Le digo entonces que sí?

-Pues no nos queda otra. Madre mía. Jabalí.

-Por fin vamos a poder decir lo de que tengo un jabalí en el horno. - En la familia de su mujer usaban mucho la célebre frase de Obélix cuando querían librarse de alguna tarea desagradable.

Llamó a Manolo y le dijo que aceptaba la pierna. Quedó en ir a recogerla a Cobas por la tarde. Dedicó unos minutos a mirar recetas de jabalí al horno y descubrió que su carne era muy rica en nutrientes esenciales como sodio, potasio, magnesio, selenio y vitamina B3 y B12.

Al fondo, el soniquete de los niños de San Ildefonso cambió abruptamente. Estaban cantando el gordo. Quique ni se enteró. Ya había apartado de su cabeza la cena de Nochebuena y volvió a concentrarse en resolver el asunto del relato. Tenía la mente completamente en blanco. Desesperado, recordó que unos meses antes había abierto una cuenta gratuita en ChatGPT y había hecho algunos pinitos con la herramienta. Abrió la aplicación e introdujo las credenciales de su cuenta.

“Quiero un relato navideño de unas 1000 palabras para una revista gastronómica”, escribió en la ventana de diálogo.

Apenas quince segundos después, la inteligencia artificial comenzaba a cubrir de texto la pantalla. Quique comenzó a leer: *Faltaba una semana para el cierre del número de Navidad y Carlos volvió a escribirle.*

-Quique, ¿tienes algo? El martes que viene cerramos las colaboraciones y hacemos la maquetación definitiva.

-Estoy con ello. Tengo ya una idea. Es cosa de un par de días. - mintió. Empezaba a estar desesperado. Los tres primeros relatos habían salido del tirón. Pero este le estaba costando más que a Mbappé marcar un penalti.





Alfonso de la Hoz González
Marino y diletante.

DE LA BOMBILLA



Vuelvo a remontarme a la primera mitad de la década de los noventa, cuando ejercía como teniente habilitado del Malaspina. Llevaba casi dos años a bordo y me disponía a iniciar mi tercera campaña hidrográfica estival en Galicia. En esta ocasión, tras el desembarco del Tío de la úlcera, tuvimos como base de apoyo el muelle comercial de La Coruña. El nuevo comandante no era partidario del cobijo permanente del arsenal de Ferrol, al que nos sometría su antecesor. Además, los del arsenal nos mandaban siempre a la estación naval de La Graña, por lo que a la dotación del barco no le quedaba más remedio que salir a la pequeña parroquia contigua a la base, donde únicamente había un bar, bajo un gran letrero que rezaba: “Los 15 hermanos”. La otra opción era dejarse el parné en taxis para salir de la estación naval por un siniestro túnel, digno de las mejores novelas de John

Le Carré (las ambientadas durante la guerra fría).

La Coruña era otra cosa. Una gran ciudad, señorial y elegante, que no terminaba de reponerse, tras ser relegada como capital de Galicia por Santiago de Compostela.

El bullicio de sus calles y el ambientazo que se formaba a partir de media tarde en las calles peatonales del centro era más que formidable. Constituía toda una invitación a salir, máxime, cuando regresábamos de la mar tras haber culminado una dura jornada de sondas hidrográficas. Además, no existía el riesgo de encontrarnos por la calle a alguna de las autoridades navales ferrolanas, que ya habían manifestado abiertamente su aversión a los hidrógrafos.



Nuestra primera etapa de estación de avituallamiento era el *bar La Bombilla*. Situado entre las rúas Torreiro y la Galera, la Bombilla es toda una institución en el mundo de la hostelería coruñesa desde los años 60 del pasado siglo; si bien, su origen primigenio hay que datarlo en 1937, cuando nació como bar – cafetería, con el nombre actual. En 1966, dos matrimonios se hicieron cargo del negocio, convirtiendo al local en un lugar emblemático en la ciudad por la celeridad en el servicio, por la calidad de sus tapas de referencia y por conseguir abarrotar el bar todos los días.

Cinco son las citadas tapas de referencia: en primer lugar, las croquetas gigantes o croquetones; aunque mi comandante las llamaba “croquetoncios”, a fin de evitar la rima fácil, tan recurrente en un buque cuya base natural es la Bahía de Cádiz. Las cuatro restantes son mundialmente conocidas: el pincho de tortilla de patatas, siempre sublime en Galicia, la empanadilla inflada, el chorizo con patata frita y la milanesa de jamón cocido.

Además de las tapas referenciales, sirven calamares, caldo gallego, zorza o callos, entre otras sugerencias. En definitiva, un establecimiento de obligado cumplimiento, para todo aquel navegante que recale en la ciudad de la Torre de Hércules.





Santi de Paul

FELIZ NAVIDAD... SIEMPRE.

Sonó el timbre del telefonillo del portal. Me levanté del sofá, y eso que estaba allí acurrucado agradablemente con mi mantita. Cogí el bastón y a la puerta me encaminé con paso torpe y esa lentitud que me caracteriza. Pregunté quien era y no, no era ningún familiar, sino el repartidor de AMAZON, que mis 2 hijos daban las señas de mi casa porque yo nunca me ausentaba de la misma. Cuarto chasco del día. Es lo que tiene el 24 de diciembre y vivir solo. Caminaba descaradamente hacia una cena en soledad.

La mesa puesta. Todo perfectamente organizado. Sobre ese mantel navideño que a mi hermano Roberto, que en paz descansa, tanto le gustaba, se apoyaban los 12 platos y 12 cuencos de la vajilla cara, que decían que era de la cartuja de Sevilla, en la que salían carrozas de siglos pasados, la vajilla de las celebraciones. Puse música de villancicos para ambientar. Ya digo: todo un despliegue.



Prevista una cena tradicional y con exquisiteces varias, que a mi hermana Lupe y a su marido le entusiasaban. Lástima que ya no viviesen porque les hubiese encantado. Estaban bajo tierra ella, Roberto, Lupe y todos mis hermanos con sus parejas. 10 ausencias en total. Sin contar a mi difunta esposa, que seguramente hubiese adornado la mesa de otra manera más navideña, con regalitos debajo de las servilletas. Es todo un poco triste, la verdad.

Pero así es la vida: aguantan hasta el final solo los más pequeños, los de menos edad, como yo, o bien los que tienen más coraje para seguir viviendo. 11 vidas sesgadas que antaño pululaban por la casa, 11 platos sin llenar. Sería así una mesa silenciosa. De primero consomé y de segundo recuerdos. Tal vez sea un sentimental.

Faltaban todos ellos. Fenecieron en los últimos 15 años tras haber dado lo mejor. Bueno, lo mejor y lo peor que hubo algún cuñado que se las traía. Pero era nochebuena y había que celebrarlo.

¿Y mis hijos, dónde andaban? Uno con los suegros y la otra haciendo turismo rural. Un turismo rural donde su padre no cabía, ni por asomo. Coloqué mejor entonces las copas de la mesa. Previsto Albariño del bueno y "Finca río negro" de tinto. Todo un derroche. Sonaba el villancico "EL HIJO DE DIOS". Me superaba esto de la navidad.

12 platos vacíos. Bueno, el mío lleno. Con ese consomé maravilloso como ya dije, fruto de la receta llenita de tradición de mi madre; esos ibéricos espectaculares y esos langostinos de Sanlúcar e incluso una néco-

ra, hembra, que me encantan. Y para finalizar un buen pavo relleno, naturalmente con su vasito de cognac. Soy buen cocinero, de los que antes de las comidas ve siempre al Arguiñano.

Para finalizar ricos turrone de chocolate. Así sería mi nochebuena. Con nadie hablaría, nadie me llamaría, nadie con quien brindar. Al menos no discutiría con nadie. Pero la mesa puesta para 12 y sus recuerdos inundando la casa.

Sí. Era tal vez el momento de plantearse si ir a vivir a una residencia, pero esta noche no. Andaba torpe, era casi dependiente, se me olvidaban las cosas...pero esta noche no. Quería vivir con los recuerdos, y 11 personas dan mucho que pensar. Subí el volumen de los villancicos. Por cierto, con mi hermano Sebastián debí haberme llevado mejor.

No, no estaba siendo una nochebuena cualquiera, pero...estaba a gusto, muy a gusto, y con 88 años no se puede pedir más. No sé lo que podría deparar el destino, pero con un turrón de Cádiz en una mano, en ese preciso instante, grité lo que decía en ese momento el villancico "El hijo de Dios"

"Para vivir hay razón"

Y me serví una copa de champán. Este día se lo merecía. Hoy no tomaría las pastillas: el mazapán y las pedillitas las suplían perfectamente.

FELIZ NAVIDAD!!

Villancico "El hijo de Dios"

<https://www.youtube.com/watch?v=AVT7ghifeDs>

<https://santidepaul.wixsite.com/santidepaul>





Mabel Scharfhausen
Kebbon

Recetas Ancestrales

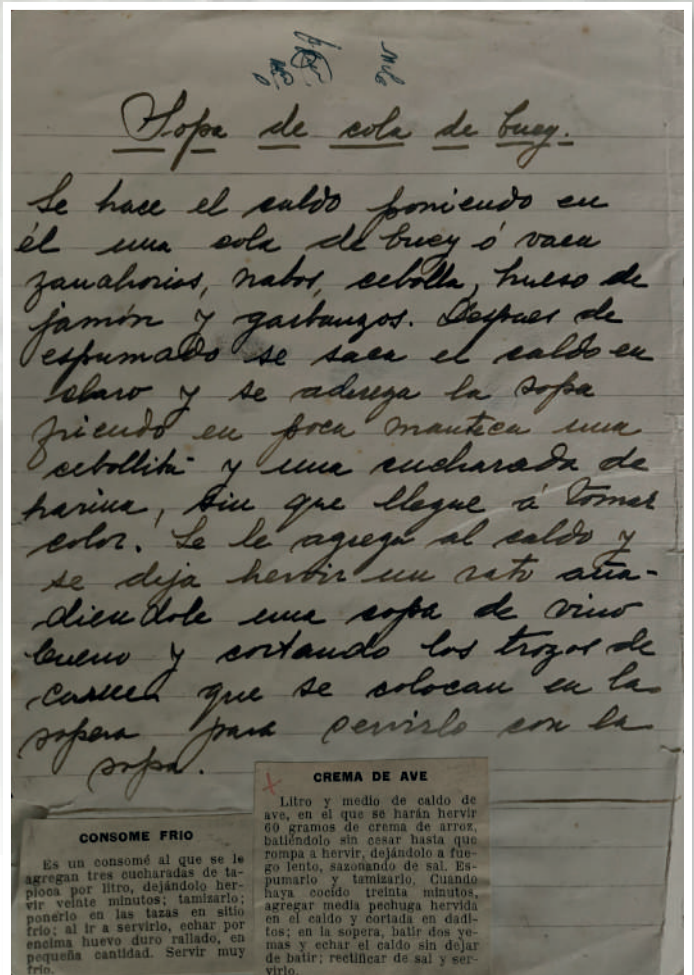
LAS RECETAS DE MI ABUELA

Comenzamos una nueva serie dentro de Recetas Ancestrales con las recetas más curiosas o emblemáticas de mi abuela, *Mabel Scharfhausen Kebbon*, nacida en 1894 en Malmö (Suecia) y fallecida en 1956 en Cádiz. Casada con Fernando Portillo Ruiz, gaditano de pro.

Podría decirse que ya alrededor de 1920, practicaba la "cocina fusión" entre el sur de Suecia y el sur de España. En esos locos años 20 comenzó su libro de recetas y lo continuó completando hasta que enfermó alrededor de 1950. Muchas recetas están manuscritas hace más de 100 años, pero reflejan una tradición mucho más antigua.

¡Va por tí abuela Meibel!

SOPA DE RABO DE BUEY



Ingredientes

(4 personas)

1 Kg de rabo de buey, vaca o toro.

2 cucharadas soperas de harina

4 zanahorias medianas

1 cebolla y media

1 nabo

100 gr de puerro

150 gr de garbanzos (12h en remojo en agua con una pizca de bicarbonato)

1 hueso de jamón

1 vaso de vino tinto

50 cl de vino Oloroso o Cream

1 cucharada de Bovril y una pastilla de caldo de pollo (eso es incorporación mía)

Medio huevo duro y unos taquitos de jamón ibérico (eso es incorporación mía)

Elaboración:

Se enharinan y doran 5 minutos por cada lado los medallones de rabo de 2,5 cm.

Se marina cuatro horas con el vino y la mitad de las verduras asadas. Se echa a la olla express, se añade el resto de las verduras, el hueso de jamón, la pastilla de caldo, el bovril y un litro de agua mínimo o hasta cubrir.

Se deja dos horas a fuego lento, se abre cuando baje la presión y se comprueba la consistencia de la carne. Si aún no está blanda se pone otra media hora a un 8 o 9 de fuerza sobre 10.

Se extrae el caldo y se mete en un recipiente alto en frío, para que toda la grasa vaya arriba. A las cuatro o cinco horas, se retira con una cucharada sopera toda la grasa.

Se dora en un poco de mantequilla, media cebolla cortada en brunoise y cuando está medio caramelizada, se añade una cucharada de harina y se dora junto con la cebolla. Se va añadiendo caldo y se remueve, hasta que se forma una crema, que posteriormente se integra al resto del caldo en el fuego. Se remueve 5 minutos en caliente.

Se desmenuza toda la carne de los medallones de rabo y se reserva. Se pica el huevo duro y el jamón.

Se presenta en un plato soper. En el centro se ponen cuatro cucharadas soperas de carne desmenuzada, encima una cucharada sopera de huevo duro picado y sobre el huevo, una cucharada de postre de jamón picado. Se vierte el caldo con la cebolla alrededor de la guarnición.

¡Y A DISFRUTAR!

*Yo lo he cocinado y probado y está exquisito...
¡Tres platos cayeron uno detrás del otro!*





Carlos Hernanz

NAVAJAS DE LAS ISLAS CÍES.

MI REENCUENTRO CON LA NAVAJA, "GLORIA BENDITA".

He vivido, desde niño, en varias ocasiones en Galicia y desde niño me gustaban mucho las navajas que, en aquella tierra creo que son especiales. Los consumidores polemizan y cada Cofradía defiende llongueirones o navajas, según el recurso que más capturen.

En el sur de España también se pueden comer buenas navajas, pero de vez en cuando he tenido malas experiencias, degustando ejemplares con ese desagradable sabor a lodo y textura terrosa en sus interiores. Esas experiencias no animan a seguir pidiéndolas en bares, chiringuitos y restaurantes, por lo que llevaba un tiempo sin probarlas, hasta que me crucé con el inefable David Fernández, gerente de la Cofradía de Pescadores "San José" de Cangas. Él me brindó la magnífica experiencia vital que supuso poder realizar el reportaje sobre los percebeiros de las Islas Cíes y de la Costa de la Vela. David defiende incansable y entusiasta la calidad de la navaja de las Cíes, ha creado y promociona una conserva elaborada con este manjar. Me explicó cómo se extrae del mar y me ofreció hacer otro reportaje. Aprovechando que tenía que subir a Galicia a terminar el de la almeja de Carril, me fui de pesca, visité una conservera y lo que es mejor... caté la deliciosa navaja.

Pero hablemos un poco de este curioso bivalvo...

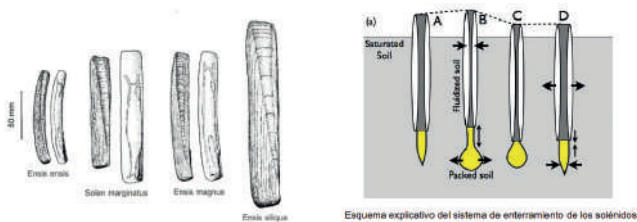
Biología de las navajas.

En las costas españolas, portuguesas y norteafricanas, encontramos cuatro especies de las llamadas "navajas", tres pertenecen al genero *Ensis* y una al género *Solen* (varía según las fuentes pues también aparecen *Ensis minor* y *Ensis magnus*, a veces sinónimos de *arquatus* y *siliqua*). *Arquatus* indica forma arqueada mientras la otra es recta.

Ensis ensis, *Ensis siliqua* y *Ensis arquatus* ocupan diferentes habitats en las mismas áreas dependiendo de la exposición al oleaje, el gradiente de las playas y el tamaño de su granulometría. Se pueden sumergir en la arena desde 50cm hasta 70cm si se sienten amenazadas. Según las zonas se denominan navajas, muergos o longueirones.

Solen marginatus se denomina también longueiron o longueiron vello, su concha es más robusta y se aprecia claramente el músculo aductor en su interior.

Todas estas especies se entierran muy rápidamente mediante un curioso método, extienden el músculo de base hacia abajo en forma de punta, inmediatamente adquiere forma de bola para anclarse mientras tira de la concha y el resto del cuerpo hacia abajo y así sucesivamente.



Esquema explicativo del sistema de enterramiento de los solenogastros

Cuando están enterradas dejan un orificio por donde pueden sacar sus sifones para respirar y filtrar alimento. Cuando están libres en el agua se propulsan expulsando agua por sus sifones.

Con respecto a su reproducción, normalmente son individuos de sexos separados con gónadas masculinas y femeninas, aunque también se han encontrado individuos hermafroditas. Se supone que los huevos fertilizados (gametos) se distribuyen con el plancton, pero son necesarios estudios más avanzados y es

más lo que se desconoce que lo que se sabe sobre el ciclo reproductor de todas las especies de "navajas". Al parecer el ciclo reproductor dura todo el año, con parones según las especies de dos meses en verano, hasta seis meses entre verano y otoño.

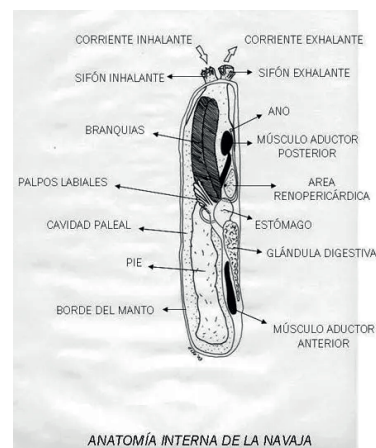
En el caso de los machos, células precursoras forman un estado intermedio llamado gonia y de ahí evoluciona en varias fases hasta el espermatozoide, en el caso de las hembras las ovogonias evolucionan en ovocitos. La madurez de las gónadas se produce en invierno y se van sucediendo puestas esporádicas durante varios meses, tanto en machos como en hembras.

En el mes de junio, las gónadas se agotan y deja de haber puestas, hasta el otoño/invierno siguiente. Lamentablemente no he conseguido encontrar ninguna lámina donde aparezca el ciclo reproductivo de la navaja y el crecimiento de los gametos y alevines.

He aprendido hoy, entre otras muchas cuestiones, que las navajas también se pueden cultivar. En la actualidad, en Ribadeo, existe un criadero (hatchery) con capacidad para cultivar navajas desde los años 90. El método de cultivo es complejo y no entraré en detalles.

El desarrollo embrionario es muy similar al de las almejas con fase trocófora, larva D veliger, umbonada y pediveliger. Las larvas pueden pasar en 20 días de 50 a 450 micras.

Al mes, según la especie, la semilla puede medir de 1 a 1,5mm. En cinco meses alcanza tamaño comercial y a partir de los seis meses su desarrollo máximo. La veda suele ocurrir de marzo a octubre y está prohibido pescar individuos de menos de 8cm.

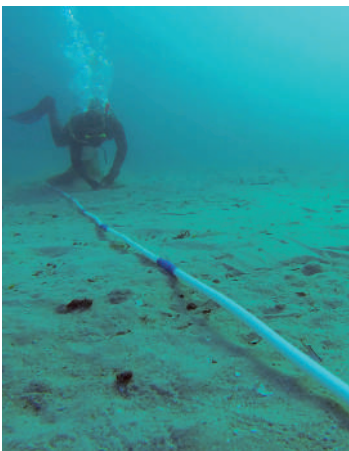


ANATOMÍA INTERNA DE LA NAVAJA

Mi experiencia de pesca en la Islas Cíes.

En muchas zonas de marisma y bancales de arena, a veces en estuarios de ríos del País Vasco, Cantabria, Asturias, Rías Gallegas, Huelva y Cádiz, en marea baja, se marisquea con dos procedimientos, echando sal en el orificio por el que respiran y se alimentan. Inmediatamente sale la "cabeza" de la navaja y se recolecta a mano. El segundo procedimiento es mediante unas varillas que terminan en una bola, a modo de varas de paraguas. Se introducen en el orificio y cuando entra en contacto con la navaja, esta cierra las valvas y se agarra a la bola, pudiéndose extraer con facilidad.

Pero en Galicia, el método más común es mediante buceadores. Antiguamente se hacía a pulmón libre, pero en la actualidad se hace desde embarcaciones con un compresor de aire y un tubo fino, flexible, de unos 25 mts de longitud, que se acopla a la boquilla de la máscara del buceador y le permite gran movilidad alrededor de la embarcación. Normalmente marisquean entre 5 y 15 mts de profundidad.



Me dirijo desde Marín a Cangas por la Península del Morrazo en su parte norte que es la sur de la Ría de Pontevedra en una secuencia continua de paradisíacas playas, ensenadas y pequeñas poblaciones, paso Bueu

que ya tiene una población significativa, Aldán y cruzo la península entre bosquetes de pinos y eucaliptos y un importante polígono industrial con varias conserveras, desde allí es bajada continua hasta Cangas.

Por fin conozco personalmente a David y desayuno con él y tres miembros más de la Cofradía. A las nueve quedo con Mónica, la "vixilante" de la agrupación que, con gran pericia marinera, me conduce a la famosísima playa de Rodas, citada por alguna revista internacional como la mejor del mundo (y donde crece la mejor navaja del mundo). Con las primeras luces del alba vemos que ya hay algunas embarcaciones preparando la maniobra y otras van llegando.



Me cuenta Mónica que el cupo por buceador es de 20 Kgs de navaja, pero cuando el precio de la navaja es bajo, ellos deciden reducir el cupo, esperando mejores precios, como los que se alcanzaron en la Feria del Marisco de O Grove o como los que se alcanzan en Navidad.

También me cuenta que hasta hace unos 20 años, la mayoría de los buceadores iban a apnea, teniendo que subir y bajar constantemente. Tratamos de dilucidar porque esta navajas concreta tiene esta calidad... ¿será la pureza del agua? ¿será el plancton de las Cíes?

En total hay 25 personas en la agrupación navalleira y en el día de hoy, 12 barcos (17 en total). Hablamos del tamaño de la navaja. Están cogiendo la grande porque va a mejor precio, aunque mucha gente, como

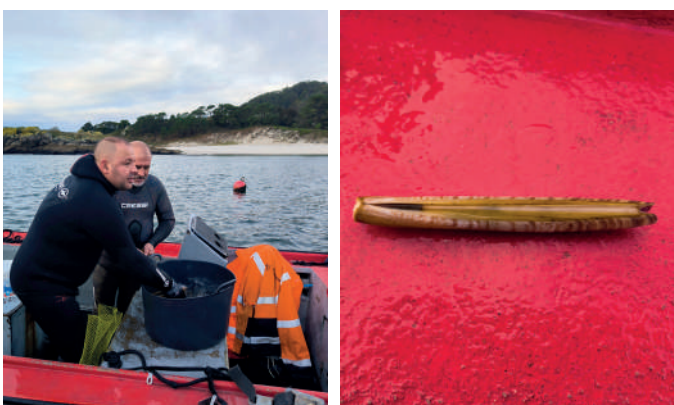


yo mismo y Mónica, preferimos la medianita. Ellos descartan la pequeña en el momento de la extracción y, ante la duda, tienen la medida en el barco. Un calibre donde la colocan y la que no llega, vuelve al mar. La normativa gallega acota a 10cm, pero la propia Cofradía ha aumentado a 11cm el tamaño mínimo.



Normalmente los navalleiros tienen mapeado el fondo de la Playa de Rodas, trabajan con frecuencia entre 5 y 7 metros, en ocasiones ven las hoyas, en otras no, pero perciben donde están las navajas, tocan y extraen. Unos trabajan con una mano y otros con las dos manos. En alguna ocasión han hecho el gesto de coger un puñado y han echado al saco un racimo de navajas. Me dice Mónica que en esa playa hay "manchas" donde son muy abundantes.

Nos acercamos al barco de Jorge que es el primero que ha terminado. Suelen estar bajo el agua entre una hora y dos horas. Parte del trabajo de Mónica consiste en controlar el peso de las sacas, que anota y el tamaño, que esté por encima del límite inferior. Bromea con que "el tamaño importa", pero dice que a veces el más grande no es el que hace mejor "avío". También me dice con sorna que son "especuladores", pero afirma



con razón que si pueden sacar menos a mayor precio, dañan menos el recurso. De hecho ese día han decidido ir a 15 Kgs en lugar de a 20. Le pregunto si longueirón y navaja pueden convivir en la misma playa, contesta que sí, pero en diferentes zonas. El primero es más frecuente en zonas intermareales y hasta los cuatro metros y de ahí para fuera la navaja. Ellos tienen licencia para capturar las dos especies, pero en Rodas no hay longueiron porque la playa tiene mucho gradiente, me dice Moli (Antonio).

Al parecer cuando hay temporal no ven nada, van buscando la arena más blanda, meten las manos y sacan las navajas. Un kilo de navajas puede llevar de 25 a 30 en el calibre que suelen mariscar en Rodas.

Nos acercamos a otro barco, me cuentan que sus convenios les permiten jubilarse antes de lo normal, uno con 58 años, por haber faenado en pesca de altura y el otro con 59. Bromeamos sobre su tiempo libre al haber cubierto el cupo tan rápido, pero no les preocupa "navaja pronto al saco y me tomo otro chato"...



No suelen trabajar muy juntos porque se remueve mucho el fondo. Hacemos un par de barcos más. Gonzalo también ha salido pronto, está en una forma física impresionante. Tras cumplir cuarenta años, le dio por preparar las oposiciones de bombero. La dificultad de compaginar su actividad como navalleiro con la oposición, hizo que aprobara con unas difícilísimas pruebas físicas a los 45 años, convirtiéndose en el bombero que ha aprobado la oposición con más edad en Galicia. Trabaja de bombero 24h y descansa tres. Normalmente el día central lo dedica al marisqueo. Me dicen que otro navalleiro es campeón de Europa de Taekwondo.

Después hablo con Fernando, está contento, el día ha sido tranquilo y no ha tardado mucho en hacer el cupo. Le recuerda a Mónica que dejaron la apnea en 2006. Óscar, uno de los hijos de Colón, con quien más tarde tendré una interesante charla, tiene el récord de



inmersión pescando en apnea, con unos tres minutos y medio. Fernando me describe las diferencias entre días como este y cuando hay temporales, que pueden pasar en el agua dos horas y media por la falta de visibilidad. Me dicen que en alguna ocasión han trabajado en condiciones de hipotermia.



Al finalizar los pesados, nos abarloomos al barco de Colón, un poco más grande que el resto de la flota. Trabaja con sus dos hijos y tiene más de setenta años, pero está en una forma excelente, haciendo sus inmersiones de más de una hora. Es el más antiguo en la agrupación con más de 35 años, pero lleva más de cincuenta años en el sector pesquero y ha hecho de todo, desde pesca submarina cuando no había normativa, pesca de arrastre, pesca de altura, buques oceanográficos, ha estado en la Antártida y ha hecho fotografía y vídeo para diversos documentales. Es un libro abierto y me ameniza el regreso al Puerto de Cangas con una interesante charla sobre las especies marinas comerciales en peligro por su escasez.

Agradecimiento especial por un vídeo que intentaré colgar en la Web y las mejores fotografías submarinas de este reportaje.

Al volver a Cangas, visito una conservera y después acudo a la subasta de la navaja, con un precio medio alrededor de los 15€ el kilo. La más cara a 21€/Kg.



Para finalizar una excelente comida en el Restaurante Prado Viejo, Enrique Eiroa ejerce de excelente anfitrión siendo chef y propietario del restaurante. Me pongo en sus manos y me ofrece una caballa ahumada en la casa, un edulis de los alrededores con yema de huevo, un salteado de tomate de su huerta y la mejor lubina al horno que he tomado en los últimos años.

Pero de aperitivo me ofrece la conserva de navaja que elabora la conservera Palacio de Oriente para la Cofradía de Cangas, con las siguientes notas de cata:



*“La navaja tiene una buena mordida,
un poco al dente.*

*Tiene un agradable sabor a mar,
a marisco fino.*

*Ligeramente dulce, como ciertos mariscos
muy frescos.*

*Nada del amargor habitual en otras
conservas de navaja.*

*La cantidad de aceite muy equilibrada con
un resultado de ligereza.”*

*El jugo tiene un sabor excelente y
también resulta dulce”*

Y creo que no pudo haber mejor colofón a la jornada...

Información nutricional y usos culinarios.

Estos moluscos se caracterizan por tener un contenido calórico moderado (entre 80-90 kilocalorías por cada 100 gramos de parte comestible), con un importante



aporte de proteínas (alrededor del 12%), y bajo en grasa (2%) cuya calidad es destacable por el contenido en ácidos grasos poliinsaturados omega 3.

Cabe destacar su alto contenido de fósforo, así como el contenido de hierro. Son también ricos en yodo, que es indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroidea. Una ración de estos moluscos, alcanza el 10% de las necesidades diarias de sodio, potasio y magnesio. También nos aportan una buena cantidad de vitaminas, destacando en especial la Vitamina B12. Además, son importantes, aunque moderadas, las cantidades de vitaminas D, ácido fólico, tiamina, riboflavina y niacina.

En fresco, la forma más popular de elaborar estos moluscos, es a la plancha, algunos prefieren no adicionarles ningún condimento para disfrutar de todo su sabor, otros añaden unas gotas de limón o un picadillo de ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra. Aparte de la plancha, admite elaboraciones como a la marinera, gratinadas, o acompañando en arroces, pastas o ensaladas. Incluso era costumbre entre los mariscadores el comer las navajas crudas, recién capturadas, aunque sería aconsejable depurarlas previamente.

Agradezco haber tenido la oportunidad de reconciliarme con las navajas después de tanto tiempo sin disfrutarlas plenamente y espero seguir colaborando con la Cofradía de San José de Cangas.





José Antonio
Fidalgo Sánchez

LES HISTORIES DE FIDALGO

El roscón de Reyes



Por Colunga -hablo de tiempos pasados- se decía un refrán que advertía así respecto al "aumento o crecida de los días" una vez superadas las fiestas navideñas: "Hasta la Navidad, en su ser está; de Navidad p´arriba, al pasu la gallina".

Se pretendía explicar con ello que una vez sobrepasado el solsticio de invierno los días, aunque lentamente, iban creciendo y, en consecuencia, las noches siendo más cortas.

Los romanos, que hacían fiesta por los motivos más nimios, celebraban en estos días "ya crecientes" las llamadas "fiestas saturnales", en honor de Saturno, dios romano de la agricultura y de las cosechas. Y las celebraban, además de bailar, saltar y dar vueltas al aire, elaborando unas tortas a base de harina de trigo, higos pasos, uvas pasas, dátiles y miel que repartían entre familiares, amigos e incluso esclavos.

En cada una incluían una moneda y a quien la encontraba, especialmente si era niño, se le concedía el título "temporal" de "Rex regum" o "Rey de reyes".

El cristianismo incorporó esta fiesta y esta tradición de la torta a su festividad de la Epifanía y Día de los Reyes Magos, elaborando una rosca grande (de ahí el aumentativo de ROSCÓN) con sorpresa incluida.

Caro Baroja, si no estoy en un error, cita sus inicios en Navarra en tiempos del siglo XIII o XIV, pero consta que más de un escritor árabe atribuye esta dulcería a siglos anteriores a la que denomina "al-hasú", con significado de "el relleno".

Este "al-hasú" pasó al castellano con el nombre de alajú, alhajú, alhejor, alejur y por la zona de las Alpujarras ajalú.

Consiste en una pasta elaborada con miga de pan (o pan rallado), almendras, nueces, piñones, especias finas (canela, matalahuva, alcaravea...), ralladura de limón o de naranja y un almíbar de miel muy subido de punto.

El Roscón de Reyes, o "galette des rois" fue puesto de moda en Francia en tiempos del rey Luis XIV y siempre con su sorpresa interior (en la corte regia suponía una joya de valor). Quien la encontraba, suponiendo que era una haba (una fabona seca) era nombrado ROI DE LA FEVE (Rey de la haba).

Y así, año tras año, sigue en nuestras casas, y en nuestras confiterías y obradores, la tradición del ROSCÓN DE REYES.

En unos casos es de pasta tipo bollo suizo y en otros de hojaldre. En unos casos lleva un relleno de nata,

crema pastelera, cabello de ángel... y en otros no. Siempre va decorado con frutas en almíbar de colores variados, espolvoreo de azúcar y rematado por una "corona real", o no.

Y la figurita sorpresa no es joya alguna sino una "plasticada" de nulo valor, pero que tiene su gracia en el hallazgo.

¡Y menudo hallazgo si se trata de uno de los **ROSCONES** que elaboran en la **CONFITERÍA CASINO de CORNELLANA (SALAS-ASTURIAS)**, pues en uno hay una **SORPRESA DE 500 EUROS** y en otro la **SORPRESA ES DE 200 EUROS**.

Quien la encuentre no será **ROIS DE LA FEVE** sino **EMPEREUR DE L'EUROPE**.



Los colaboradores de

GASTROÑAM

os deseamos un

*Feliz Año
Nuevo
2025!*

GASTROÑAM

